



UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA

Faculdade de Medicina Veterinária

Aplicação do PACE:

Avaliação e comparação das condições Higio-sanitárias dos talhos e peixarias abrangidos pelo PACE no município de Santarém.

Rodrigo Carlos Jorge Dias

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

- Doutora Maria Gabriela Veloso
- Doutor António Salvador Ferreira
Henriques Barreto
- Doutora Maria João dos Ramos Fraqueza
- Dr. Francisco Marçal Grilo

ORIENTADOR

Dr. Francisco Marçal Grilo

CO-ORIENTADOR

Doutor António Salvador
Ferreira Henriques Barreto

2010

Lisboa



UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA

Faculdade de Medicina Veterinária

Aplicação do PACE:

Avaliação e comparação das condições Higio-sanitárias dos talhos e peixarias abrangidos pelo PACE no município de Santarém.

Rodrigo Carlos Jorge Dias

Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

- Doutora Maria Gabriela Veloso
- Doutor António Salvador Ferreira
Henriques Barreto
- Doutora Maria João dos Ramos Fraqueza
- Dr. Francisco Marçal Grilo

ORIENTADOR

Dr. Francisco Marçal Grilo

CO-ORIENTADOR

Doutor António Salvador
Ferreira Henriques Barreto

2010

Lisboa

Agradecimentos

Na realização do estágio e elaboração da dissertação várias foram as pessoas que prestaram o seu contributo e às quais quero deixar o agradecimento:

Ao meu Orientador, Dr. Francisco Marçal Grilo, pelo apoio que me prestou durante o tempo de estágio e para além dele, pelo espírito trabalhador, e pela disponibilidade e auxílio que sempre me dispensou ao longo do estágio e elaboração da dissertação.

Ao meu Co-Orientador Prof. Dr. António Barreto pelo seu apoio e amizade prestado ao longo de todo o período de estágio e pela, sempre presente, disponibilidade dispensada.

Por fim gostaria de agradecer a toda a minha família, aos meus pais, irmãos, namorada e filhota, pelo todo apoio prestado ao longo da vida e sem os quais não seria possível a realização com sucesso deste curso.

Resumo

Aplicação do PACE: Avaliação e comparação das condições Hígio-sanitárias dos talhos e peixarias abrangidos pelo PACE no município de Santarém.

Com o crescimento da procura de alimentos mais seguros e mais controlados por parte de um consumidor cada vez mais ciente dos problemas relacionados com a falta de segurança e higiene dos alimentos, surgiu nos tempos recentes um aumento denunciado dos requisitos técnicos e oficiais, assim como um aumento dos controlos baseados em planos de boas práticas de higiene ou de controlo de pontos críticos (HACCP) obrigatórios para as empresas da restauração alimentar. Aliado a estes controlos foi criada, ao longo das últimas décadas, legislação para defender a salubridade na produção, preparação, distribuição, armazenagem e apresentação dos géneros alimentícios.

Em Portugal, a autoridade competente por excelência para o controlo dos estabelecimentos, ligados ao ramo alimentar, é a Direcção Geral de Veterinária (DGV). Esta elaborou um plano oficial para aprovação e controlo dos estabelecimentos, PACE, cuja execução cabe aos médicos veterinários municipais sob a supervisão da Direcção de Serviços Veterinários Regional (DSVR).

O presente trabalho integra os controlos oficiais, ao abrigo do PACE, efectuados nos anos 2008/2009 e 2009/2010 aos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e de peixe incluídos no pequeno e grande comércio do município de Santarém e a sua classificação. São também analisados quais os requisitos que os estabelecimentos apresentam maior dificuldade em cumprir e quais as suas possíveis causas.

Palavras-chave: PACE, Segurança Alimentar, HACCP, Santarém, Médicos Veterinários Municipais, Talho, Peixaria.

Abstract

The application of PACE: Evaluation and comparison of hygienic-sanitary conditions of butcher's shops and fish markets covered by PACE in the city of Santarém.

The growing demand for safer and more controlled products by a consumer increasingly aware of the problems related to lack of safety and hygiene of the consumed food, have produced, in recent times, an increase in the technical and official requirements as well as an increase in the number of quality controls, based on plans of good hygiene practices or critical control points (HACCP), needed for the Food industry. To assure the legal purpose of these controls legislation has been created, over the past decades, to ensure the food safety along the food chain steps, such as production, preparation, distribution, storage and presentation.

In Portugal, the competent authority for the control of establishments linked to the food sector, is the General Division of Veterinary Services (DGV). As such it has elaborated, through its departments, a formal plan for approval and supervision of establishments, PACE, whose enforcement rests with municipal veterinarians under the supervision of the Regional Directorate of Veterinary Services (DSVR).

This work includes the official controls, made with PACE, in the years 2008/2009 and 2009/2010 to the butcher's shops and fish markets, belonging both to the traditional market and to large distribution companies in the city of Santarém and its classification. It also examined wich requirements are more difficult to meet and its possible causes.

Keywords: PACE, Food Safety, HACCP, Santarém, Municipal Veterinarian, Butcher shop, Fish market.

Índice Geral	
Agradecimentos	i
Resumo	ii
Abstract	iii
Índice Geral	iv
Índice de Figuras	vi
Índice de Tabelas	vi
Índice de Gráficos	vii
Lista de Abreviaturas	viii
1. Introdução	1
1.1. Breve descrição das actividades de Estágio	2
1.2. Objectivos	3
 I – Parte - Revisão Bibliográfica	
 2. Políticas Comunitárias de Segurança Alimentar	5
2.1. Legislação Alimentar	7
2.2. Sistemas de Autocontrolo	11
3. Perigos Alimentares	13
3.1. Perigos Biológicos	14
3.2. Vírus	14
3.3. Parasitas	14
3.4. Priões	16
3.5. Bactérias	16
3.6. Perigos Químicos	17
3.7. Perigos Físicos	18
4. Doenças de origem Alimentar	19
5. Panorama da Segurança Alimentar em Portugal	23
5.1. Consumo de géneros alimentícios em Portugal	23
5.2. Autoridades competentes na Segurança Alimentar	25
5.3. Enquadramento do Médico Veterinário Municipal na Segurança Alimentar e execução do PACE	26
6. Plano para Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE)	29
6.1. Objectivos do PACE	30

6.2. Periodicidade dos Controlos	31
6.3. Cálculo do Risco Estimado	32
6.4. Auto de Vistoria/Auditoria	36
6.5. Diplomas Regulamentares do PACE	38
7. Definições	41
7.1. Empresa do Sector Alimentar	41
7.2. Comércio a Retalho	41
7.3. Grande Comércio	41
7.4. Pequeno Comércio	41
7.5. Carne e produtos à base de carne	42
7.6. Produtos da Pesca e Aquicultura	42
7.7. Subprodutos	43
II – Parte Experimental	
8. Material e Métodos	45
8.1. Enquadramento do PACE na Região de Santarém	45
8.2. Descrição dos estabelecimentos estudos	45
8.3. Avaliação da amostra – Métodos	47
9. Avaliação dos estabelecimentos Comerciais	50
9.1. Resultados	50
9.1.1. Grupo 1	51
9.1.2. Grupo 2	55
9.1.3. Grupo 3	60
9.1.4. Grupo 4	61
9.2. Discussão	
9.2.1. Grupo 1	62
9.2.2. Grupo 2	62
9.2.3. Grupo 3	64
9.2.4. Grupo 4	65
10. Conclusões do Trabalho	67
Bibliografia	70

Anexo I	78
Anexo II	81
Anexo III	82
Anexo IV	83
Anexo V	93
Anexo VI	101
Anexo VII	102

Índice de Figuras

Figura 1. Diagrama de decisão para a determinação de Pontos Críticos de Controlo no plano HACCP (FAO, 1998). **12**

Figura 2. Ligação Alimento-Água entre saúde pública e o meio ambiente (T. Slifko *et al*, 2000). **15**

Figura 3. Infecções e intoxicações alimentares bacterianas (F. Untermann,1998). **17**

Figura 4. Representação esquemática das atribuições dos serviços centrais/ regionais/ locais na elaboração e execução do PACE (DGV/ DSHPV/DPIHSPOA, 2008a). **30**

Figura 5. Esquematização genérica dos grupos de actividades considerados na Avaliação de risco (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008a). **34**

Índice de Tabelas

Tabela 1. Número de surtos e casos de doenças alimentares registadas na UE, Noruega e Suíça em 2006 (EFSA, 2007). **5**

Tabela 2. Exemplos de Perigos Físicos (FAO, 1998). **18**

Tabela 3. Doenças de origem alimentar responsáveis por morte de acordo com o ICD (International Classification of Diseases) (WHO/FAO, 2007). **20**

Tabela 4. Agentes responsáveis por surtos alimentares em 2006 (EFSA, 2007). **22**

Tabela 5. Definição da periodicidade de visita de acordo com o risco estimado atribuído ao estabelecimento (DSHPV/DPIHSPOA, 2008b) **32**

Tabela 6. Tabela 6 - Classificação do grau de risco a aplicar aos estabelecimentos com NCV associado à dimensão (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008a). **33**

Tabela 7. Classificação do Grau de Inconformidades (DSHPV/DPIHSPOA, 2008).	36
--	----

Índice de Gráficos

Gráfico 1. Consumo de carne e miudezas <i>per capita</i> (kg/habitante) em Portugal nos anos (INE,2010b).	24
Gráfico 2. Consumo de carnes <i>per capita</i> (kg/hab.) por tipo de carnes em Portugal (INE,2010c).	25
Gráfico 3. Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos do pequeno comércio em 2008/2009.	51
Gráfico 4. Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos do pequeno comércio em 2009/2010.	52
Gráfico 5. Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos do grande comércio em 2008/2009.	53
Gráfico 6. Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos do grande comércio em 2009/2010.	53
Gráfico 7. Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em peixarias do grande comércio em 2008/2009.	54
Gráfico 8. Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em peixarias do grande comércio em 2009/2010.	54
Gráfico 9. Incumprimentos por parâmetros em talhos do pequeno comércio em 2008/2009.	55
Gráfico 10. Incumprimentos por parâmetros em talhos do pequeno comércio em 2009/2010.	56
Gráfico 11. Incumprimentos por parâmetros em talhos do grande comércio em 2008/2009.	57

Gráfico 12. Incumprimentos por parâmetros em talhos do grande comércio em 2009/2010.	57
Gráfico 13. Incumprimentos por parâmetros em peixarias do grande comércio em 2008/2009.	58
Gráfico 14. Incumprimentos por parâmetros em peixarias do grande comércio em 2008/2009.	58
Gráfico 15. Comparação dos incumprimentos em cada grupo de parâmetros, entre os talhos de pequeno comércio e grande comércio, em 2008/2009 e 2009/2010.	59
Gráfico 16. Grau de risco estimado dos talhos em 2008/2009 e 2009/2010.	60
Gráfico 17. Grau de risco estimado das peixarias em 2008/2009 e 2009/2010.	61

Lista de Abreviaturas

BRC - British Retail Consortium

BPF – Boas Práticas de Fabrico

BPH – Boas práticas de Higiene

DGV – Direcção Geral de Veterinária

DGFCQA - Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

DIV – Divisão de Intervenção Veterinária

DRAP – Direcção Regional de Agricultura e Pescas

DSVRC – Direcção de Serviços Veterinários da Região Centro

DSHPV – Divisão de Serviços e Higiene Pública Veterinária

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de controlo)

IFS – International Food Standard (Norma Internacional para os Alimentos)

ISO – Organização Internacional para Padronização (International Standardization Organization)

MVM – Médico Veterinário Municipal

NCV – Número de controlo Veterinário

OMS – Organização Mundial de Saúde

PACE – Plano Oficial de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

PACER – Plano Oficial de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos Regional

DPIHSPOA – Divisão de Planificação da Inspeção Higio-Sanitária dos Produtos de Origem Animal

1. Introdução

Com o aumento da procura de alimentos “ mais seguros” e mais controlados por parte de um consumidor cada vez mais informado dos problemas relacionados com a segurança e higiene dos alimentos consumidos, surgiu nos tempos recentes um aumento denunciado dos requisitos técnicos e oficiais, assim como um aumento dos controlos baseados em planos de boas práticas de higiene ou de controlo de pontos críticos (HACCP), que as empresas da restauração alimentar necessitam cumprir. Deste modo foi possível, de uma forma geral, melhorar substancialmente a qualidade dos alimentos, e mantê-la por meio de análises rigorosas rotineiras (análises químicas, microbiológicas, físicas), e suprir as necessidades deste consumidor “moderno”.

Na área alimentar, no que diz respeito à produção de géneros alimentícios de origem animal, tanto no sector da carne como no sector do peixe, a autoridade competente por excelência para o controlo e aprovação dos estabelecimentos, ligados a esse ramo de actividade, é a Direcção Geral de Veterinária (DGV). Sob a supervisão da DGV cabe à Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária (DSHPV), pelo disposto na Portaria 219-F, de 2007, coordenar os controlos higio-sanitários oficiais, para salvaguarda da salubridade dos géneros alimentícios de origem animal, elaborar os planos de controlo oficial nas áreas da produção de produtos de origem animal e acompanhar a sua implementação e consequente execução. Foi neste sentido que foi elaborado o Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) em 2008. Compete então às Direcções de Serviços Veterinários Regionais (DSVR) assegurar a execução do PACE tendo como executor os Médicos Veterinários Municipais (MVM) através de inspecções higio-sanitárias e do controlo de higiene da produção programadas e desencadeadas pelos serviços competentes, designadamente a DGV, na área dos respectivos municípios.

A presente dissertação surge como o resultado de um estágio com o veterinário municipal do concelho de Santarém, o que permitiu o acompanhamento ao longo de 6 meses de vistorias a estabelecimentos comerciais do sector alimentar no âmbito do programa PACE, o que possibilitou a recolha dos dados referentes a talhos e a peixarias, tanto no pequeno comércio, definido por microempresas particulares, como no grande comércio, definido pelas grandes empresas na área da distribuição.

Para fundamentar a metodologia aplicada e compreender os princípios a ela inerentes, foi realizada para este trabalho, uma revisão bibliográfica sobre o tema base da Segurança Alimentar. Aqui é abordada a legislação alimentar em vigor nos estabelecimentos de restauração associada à implementação de sistemas de Boas Práticas de Fabrico e Higiene (BPF), baseados em princípios de análise de perigos e controlo de pontos críticos (princípios HACCP). É também feita uma referência à carne e ao peixe, como potenciais veículos de perigos no sector alimentar, uma vez que os objectos do estudo são talhos e peixarias.

Em relação ao plano de aprovação e controlo de estabelecimentos (PACE) é identificada toda a legislação que regulamenta os requisitos de higiene na produção de géneros alimentícios, que é exigida aos alvos das vistorias desses controlos.

1.1. Breve Descrição das actividades de Estágio

O estágio curricular para a conclusão do mestrado integrado em Medicina Veterinária, que serviu de base para a elaboração da presente dissertação, insere-se na área científica da Segurança Alimentar. Este decorreu sob orientação do veterinário municipal de Santarém e teve início em Outubro de 2009 e terminou em Março de 2010. Durante este tempo foram efectuadas diversas visitas técnicas a estabelecimentos comerciais que laborem produtos de origem animal. Estas vistorias eram executadas pela necessidade de licenciamento de um novo estabelecimento comercial ou por modificações estruturais num já existente e ao abrigo do programa PACE, quer por rotina ou pela primeira vez. Desta forma foram efectuadas 25 vistorias, tanto a talhos como a peixarias de grande e pequeno comércio, incluindo o mercado municipal, que serviram de base ao estudo por nós efectuado. A estes dados obtidos juntaram-se outros disponíveis referentes ao ano de 2008/2009. Estas vistorias foram executadas após aviso prévio pelos serviços veterinários municipais, normalmente por correio registado. Nos estabelecimentos foi seguida a lista de verificação elaborada para o programa PACE, que engloba todos os pontos críticos na segurança alimentar. Assim, foram apontados os incumprimentos a esta lista de verificação e por que forma poderiam ser evitados ou modificados. Já nos serviços veterinários assisti à formulação dos pareceres oficiais, com base na lista de verificação, em relação à higiene e segurança alimentar e ao grau de risco estimado apresentado pelo estabelecimento comercial. A partir desta experiência prática foi possível:

- Conhecer o ponto de situação em que se encontram os estabelecimentos de comércio a retalho de produtos de origem animal, em relação à Segurança e Higiene Alimentar, no concelho de Santarém;
- Perceber melhor a necessidade de se efectuarem controlos oficiais de higiene e segurança alimentar aos estabelecimentos visados;
- Conhecer a dificuldade que os agentes económicos, com maior evidência para as microempresas, têm em cumprir todos os requisitos da legislação;
- Acompanhar todo o processo inerente à operacionalização e execução do programa PACE;
- Perceber os pontos críticos mais relevantes que permitem uma optimização da salvaguarda da Higiene e Segurança Alimentar;
- Conhecer os documentos e registos do estabelecimento que são exigidos aos operadores/proprietários aquando da comercialização de géneros alimentícios;

Sendo a área de actuação do veterinário municipal vasta, foi possível também adquirir experiência noutras áreas de execução veterinária para além da segurança alimentar, nomeadamente no domínio da saúde e bem-estar animal e na saúde pública veterinária.

1.2. Objectivos

Através do estágio com o veterinário municipal de Santarém propus-me fazer um trabalho cujos objectivos foram:

- Enquadrar o médico veterinário municipal como consultor e auditor de segurança alimentar na área do município, inserido no programa PACE e baseado na legislação alimentar vigente.
- Fazer uma descrição do panorama dos estabelecimentos comerciais que laboram e/ou armazenam produtos de origem animal, neste caso talhos e peixarias, no concelho de Santarém, que estão abrangidos pelo plano de aprovação e controlo de estabelecimentos. A esta análise, limitada pelo número possível de vistorias a diferentes estabelecimentos efectuadas durante o tempo de estágio, foram adicionados dados referentes ao ano anterior.

- Fazer um breve estudo comparativo com os dados recolhidos durante as vistorias oficiais ao abrigo do plano PACE e usando a respectiva lista de verificação, entre os estabelecimentos vistoriados do pequeno comércio, incluindo o mercado municipal, e os estabelecimentos vistoriados do grande comércio.

I – Parte - Revisão Bibliográfica

2. Políticas Comunitárias de Segurança Alimentar

As pessoas têm o direito de exigir que os alimentos sejam seguros e próprios para consumo. Intoxicações alimentares são na melhor das hipóteses desagradáveis; na pior das hipóteses podem ser fatais. Mas existem também outras consequências. Surto de intoxicações alimentares podem prejudicar o turismo e levar à diminuição de ganhos, desemprego e perda de prestígio e da confiança do consumidor na zona afectada (FAO, 1998).

Tabela 1 - Número de surtos e casos de doenças alimentares registadas na UE, Noruega e Suíça em 2008 (EFSA, 2010).

País	Surtos Registados			
	Número	Casos Humanos		
		Casos	Hospitalizações	Mortes
Austria	14	219	72	0
Bélgica	15	261	21	0
República checa	1	102	16	1
Dinamarca	16	1831	7	15
Estónia	5	133	11	0
Filândia	8	313	15	0
França	273	3045	252	0
Alemanha	30	735	101	2
Grécia	1	111	10	0
Hungria	35	808	159	0
Irlanda	2	15	4	0
Itália	-	-	-	-
Letónia	10	310	209	0
Lituânia	12	142	154	0
Luxemburgo	-	-	-	-
Malta	-	-	-	-
Holanda	35	578	61	0
Polónia	155	1891	448	0
Portugal	11	136	92	0
Roménia	37	460	286	1
Eslováquia	9	236	49	0
Eslovénia	1	18	6	0
Espanha	214	2372	181	1
Suécia	6	285	7	0
Reino Unido	-	-	-	-
UE Total	890	14001	2061	20
Noruega	4	81	0	0
Suíça	5	182	15	0

As trocas comerciais internacionais (importações/exportações) de produtos alimentares estão a aumentar, levando a importantes benefícios socioeconómicos. Mas isto leva a que a propagação de intoxicações alimentares seja mais fácil. Também os hábitos alimentares sofreram grandes alterações ao longo das últimas duas décadas e novas técnicas de produção, preparação e distribuição foram criadas de modo a reflectir essa alteração (FAO/WHO, 2005).

Associado a este factor de mudança, está a evolução de todo um conjunto de técnicas de produção, conservação e transporte, bem como de novas formas de venda e publicidade, de forma a suprir a elevada percentagem da população que toma as refeições fora dos seus lares. Com esta profunda mudança dos locais onde são tomadas as refeições, as empresas deste sector vêm-se obrigadas a adaptar-se às novas necessidades do mercado, de modo a garantir a satisfação dos consumidores.

Satisfação essa que passa por oferecer alimentos de elevada qualidade: sensorial, nutritiva, dietética, mas principalmente de elevada qualidade higio-sanitária (Garcia, 1993).

Esta evolução da sociedade, as preocupações crescentes com a alimentação e as crises alimentares da segunda metade dos anos noventa (BSE, crise das dioxinas) justificam a actual importância atribuída à Segurança Alimentar, que se tornou um dos principais temas de debate dos primeiros anos do século XXI (Correia & Dias, 2003).

Desta forma um controlo higiénico eficiente é vital para evitar os efeitos adversos da intoxicação alimentar na saúde humana e economia. Todas as pessoas incluídas na produção ou processamento de alimentos, desde o prado ao prato têm a responsabilidade de garantir que o alimento é seguro e próprio para consumo (FAO/WHO, 2005).

Torna-se então evidente a necessidade de medidas e propostas que venham transformar a política alimentar num instrumento prospectivo, coerente e global, com vista a assegurar um nível elevado de protecção da saúde humana e de protecção dos consumidores. Esta deve basear-se numa abordagem global e integrada ao longo de toda a cadeia alimentar e deve ser aplicada de modo coordenado e integrado em todos os estados membros para que seja eficaz. Assim, é criado no ano 2000 o Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos (CCE, 2000).

O Livro Branco apresenta propostas para transformar a política alimentar da UE num instrumento prospectivo, dinâmico, coerente e global com vista a assegurar um nível elevado de protecção da saúde humana e de protecção dos consumidores usando uma

abordagem global e integrada ao longo de toda a cadeia alimentar, em todos os sectores alimentares, entre os Estados-Membros, nas fronteiras externas da UE e dentro da UE, em instâncias de decisão internacionais e comunitárias e em todas as etapas do ciclo político. Desta forma a recolha e a análise de informações são elementos fundamentais da política de segurança dos alimentos, revestindo-se de particular importância para a identificação de perigos potenciais para a alimentação humana e animal (CCE, 2000).

2.1. Legislação Alimentar

Perante a anteriormente referida evolução no sector alimentar, surgiu a imperativa necessidade de a fazer acompanhar de uma legislação mais adaptada às novas realidades, tendo em conta, nomeadamente, a defesa dos interesses dos consumidores e a necessidade de consolidação do mercado interno. A Comissão Europeia viu-se então obrigada a rever um vasto número de Directivas Comunitárias, em matéria de higiene dos géneros alimentícios no sentido de garantir um nível elevado de saúde pública e em Abril de 1997 publicou um documento de reflexão, com uma série de ideias para análise e debate público sobre os Princípios Gerais da Legislação Alimentar da União Europeia (Comissão Europeia, 1997).

Em Janeiro de 2000, foram publicados os resultados desse processo de consulta e debate, sendo apresentadas propostas de acção comunitária em matéria de Segurança Alimentar num documento com 84 pontos de acção denominado “*Livro Branco sobre Segurança Alimentar*” (CCE, 2000).

Este Livro Branco abrange toda a cadeia alimentar, de modo a existir um método completo e coeso de segurança alimentar “da exploração agrícola até à mesa”. A livre circulação de géneros alimentícios seguros e saudáveis é um princípio essencial do bom funcionamento do mercado comunitário. No entanto, as diferenças entre as legislações alimentares dos Estados-Membros obstruem por vezes a livre circulação dos géneros alimentícios. Tornava-se, pois, necessário definir, a nível Comunitário, uma base comum de medidas que regulassem os géneros alimentícios e os alimentos para animais. A fim de adoptar uma abordagem global e integrada, a legislação deve tomar em consideração todos os aspectos da cadeia de produção alimentar: desde a produção, a transformação, o transporte e a distribuição até ao fornecimento dos géneros alimentícios ou dos alimentos para animais. Em todas as etapas desta cadeia, a responsabilidade jurídica de velar pela segurança dos géneros alimentícios incumbe aos operadores das empresas do sector alimentar (Caranova, 2009).

De forma a pôr em prática a resolução destas preocupações, a União Europeia, publicou o Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de Fevereiro (*Lei dos Alimentos*), que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios”, tendo entrado em vigor no dia 1 de Janeiro de 2005 (CCE,2000). Assim, de acordo com o Regulamento (CE) nº178/2002, a organização, coordenação e integração da Segurança Alimentar entre os EM baseia-se em 5 princípios (Vaz, 2009):

- Política multi-dimensional

A política alimentar na UE deve cobrir e ser cumprida ao longo da cadeia alimentar e em todos os seus sectores, deve ser similar entre os Estados Membros, e ser cumprida também nas trocas comerciais com os Países Terceiros.

A política alimentar conta com a contribuição de operadores e de consumidores, na sua elaboração, de forma a ser compreensível, integrada, coerente, eficaz, dinâmica e transparente.

- Responsabilidade partilhada dos operadores

A responsabilidade da segurança alimentar é partilhada entre Operadores (produtores, industriais, comerciantes) que devem cumprir a legislação e minimizar riscos por sua própria iniciativa, as Autoridades Nacionais (inspecção, avaliação e controlo de riscos) e a Comissão Europeia (legislação, controlo de riscos e avaliação das autoridades nacionais).

Deve existir um compromisso de todos os interessados em realizar notificações precoces relativamente a riscos potenciais, sendo de privilegiar uma atitude pró-activa relativamente à atitude reactiva;.

- Rastreabilidade dos produtos

Em qualquer ponto da cadeia alimentar, deve ser possível determinar a origem dos produtos, pela aposição de marcas e a existência de bases de dados que permitam a gestão da informação.

- Decisões baseadas em análise de risco

A análise de risco é um processo científico, sistemático e documentado de avaliação, gestão e comunicação de risco, com o fim de assegurar a protecção da saúde pública.

A avaliação qualitativa e sempre que possível quantitativa também, assegura um processo transparente na origem dos dados e na análise que é feita, processo esse partilhado em comunicação com todos os interessados. Assim as decisões relativas à

protecção da saúde pública têm fundamento científico.

- Princípio da precaução

De acordo com este princípio é necessário avaliar o que é “nível aceitável de risco” para a sociedade e isto é principalmente uma responsabilidade política.

Este princípio deve ser usado enquadrado na análise de risco quando:

- se identificou possíveis efeitos perigosos decorrentes de um fenómeno, produto ou processo (risco inaceitável);
- a avaliação científica não permitiu a determinação de risco com certeza suficiente (incerteza científica); e
- existe preocupação pública.

À luz deste princípio, as medidas devem ser proporcionais, não-discriminatórias, consistentes, realizadas com avaliação de potenciais benefícios e custos e sujeitas a revisão.

- Princípio da subsidiariedade.

As decisões devem ser tomadas o mais perto possível dos cidadãos.

Análise sistemática dos efeitos de propostas legislativas de forma a verificar se a acção ao nível da Comunidade é justificável à luz das possibilidades existentes aos níveis nacional, regional e local.

De forma a complementar as alterações à segurança alimentar introduzidas no Livro Verde (1997) e no Livro Branco (2000), integrados na legislação alimentar através do Regulamento (CE) nº178/2002, foi publicado em Abril de 2004, uma nova legislação para os países comunitários em relação à higiene dos géneros alimentícios denominada “Pacote Higiene”. Este vem estabelecer regras adicionais, gerais e específicas de higiene aplicáveis aos alimentos e aos processos de controlo dessas regras. Nesta nova legislação inclui-se:

- Regulamento (CE) n.º 853/2004, que estabelece aos operadores das empresas a obrigação de possuir/desenvolver sistemas e registos de autocontrolo que contemplem a rastreabilidade dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, a aplicação de regras de higiene e boas práticas, tais como HACCP, e o cumprimento dos critérios microbiológicos nos géneros alimentícios estabelecidos por lei;

- O Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, a fim de garantir um nível elevado de segurança dos géneros alimentícios e de saúde pública;
- Regulamento (CE) n.º 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano;
- Directiva 2003/99/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Novembro, relativa à vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos;
- Directiva 2004/41/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Abril de 2004, que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano e altera as directivas 89/662/CEE e 92/118/CEE do Conselho e a Decisão 95/408/CE do Conselho;

Além disso, os seguintes actos completam a legislação comunitária em matéria de higiene dos géneros alimentícios:

- O Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que reorganiza os controlos oficiais dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais de maneira a integrar os controlos em todas as etapas da produção e em todos os sectores;
- A Directiva 2002/99/CE do Conselho, de 16 de Dezembro de 2002, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. Nela constam as condições para a colocação no mercado dos produtos de origem animal e as restrições aplicáveis aos produtos provenientes de países ou de regiões terceiros, sujeitos a restrições de polícia sanitária;
- O Regulamento (CE) n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Janeiro, que estabelece os requisitos de higiene para alimentação animal, que completa o “*pacote higiene*”, pela inclusão de um elo importante da cadeia alimentar, garantindo a segurança dos alimentos para animais.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 revoga, desde 1 de Janeiro de 2006, a Directiva n.º 93/43/CE do Conselho, transposta para a ordem jurídica nacional pelo Decreto-Lei n.º

67/98 de 18 de Março. O Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de Junho de 2006, estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente.

2.2. Sistemas de Autocontrolo

Com a entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º852/2004, no dia 1 Janeiro de 2006, houve consolidação e simplificação da legislação relacionada com a segurança alimentar, ao juntar diferentes requisitos antes espalhados por vários diplomas, ao descrever a sua aplicação para as diferentes fases da cadeia alimentar (produção, transformação, distribuição, venda, etc.) e ao obrigar as empresas a criar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos 7 princípios do HACCP (artigo 5º do regulamento).

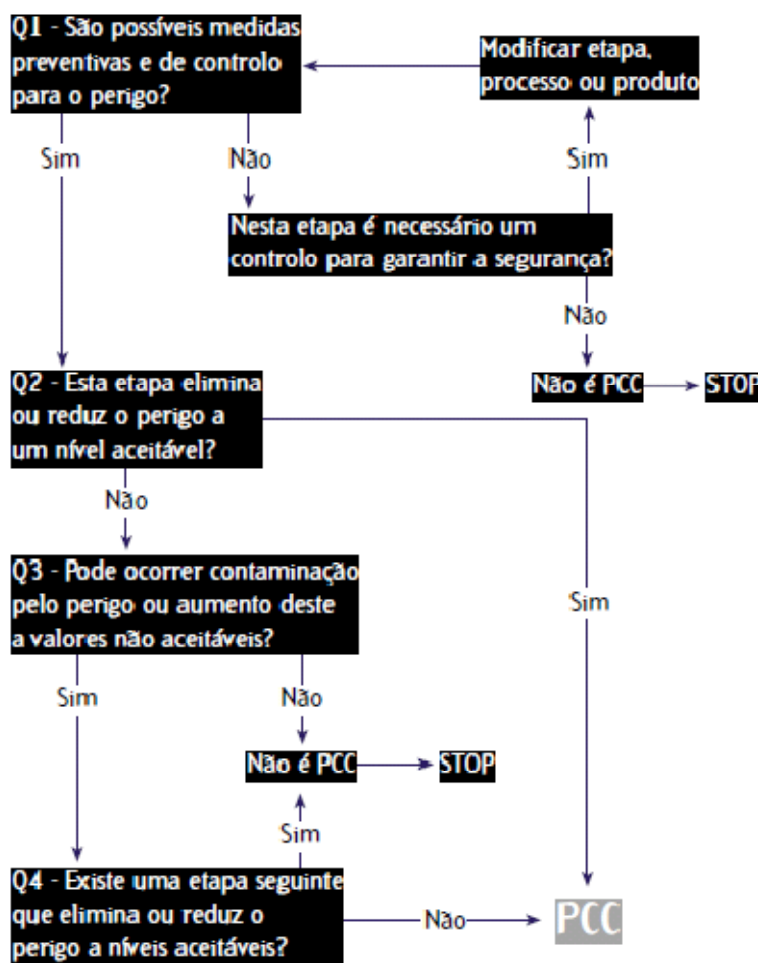
Finalmente, exigia-se que todas as empresas ligadas, directa ou indirectamente, ao sector tivessem um sistema de segurança alimentar verdadeiramente baseado no sistema de HACCP. Desta forma existe uma passagem da responsabilidade para os operadores do sector alimentar, na identificação das medidas necessárias em matéria de segurança alimentar, devendo também, se for caso disso, tomar medidas específicas de higiene (Artigo 3º). Por outro lado permite também, criar um modelo de HACCP adaptado à sua realidade, o que para muitas lojas de retalho apenas é necessário a implementação dos Programas de Pré-requisitos, bastando para isso, que a empresa demonstre, de uma forma clara, que essas medidas são suficientes para garantir a salubridade dos alimentos. O sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) constitui uma abordagem sistemática na identificação, avaliação e controlo dos perigos que podem interferir com a segurança alimentar e consiste num sistema preventivo de garantia de qualidade (Codex Alimentarius Commission [CAC], 2003). Os planos baseados neste sistema são desenhados para prevenir a ocorrência de potenciais problemas respeitantes à segurança alimentar (FAO/WHO, 2005).

A implementação de um plano controlo HACCP é baseada na identificação e subsequente análise dos perigos para estabelecer os Pontos Críticos de Controlo ou PCC. Estes são essenciais de modo a prevenir ou eliminar um perigo alimentar ou reduzi-lo a níveis aceitáveis, ao longo da cadeia alimentar (ICMSF,1991).

É muito importante identificar os PCC correctos de modo a que os recursos possam ser focalizados na gestão desses mesmos PCC. Estes podem ser identificados usando a experiência e conhecimento da equipa HACCP ou através da utilização de ferramentas de trabalho como a árvore de decisão de PCC (Figura 1).

A monitorização e verificação são os passos subsequentes que asseguram o controlo e a eficácia do processo (Brennan, 2006).

Figura 1 – Diagrama de decisão para a determinação de Pontos Críticos de Controlo no plano HACCP (FAO, 1998).



O HACCP constitui assim uma importante ferramenta na segurança alimentar, suportada por programas de pré-requisitos que, quando implementados, permitem a manutenção do controlo dos perigos associados aos alimentos.

Actualmente, são utilizados três referenciais internacionais na certificação de empresas em segurança alimentar, a ISO 22000/2005, a International Food Standard/2007 e a British Retail Consortium/2008.

A Norma ISO 22000 apresenta uma abordagem perfeitamente alinhada com outros referenciais de gestão de qualidade, o que permite dar resposta às obrigações em termos de Segurança Alimentar aplicáveis às organizações que se encontram na cadeia alimentar ou que lhe dão suporte (SGS, 2007). Esta fornece os requisitos para um sistema de gestão da Segurança Alimentar, de forma a dotar a organização de capacidade de garantir segurança do alimento no momento do seu consumo (SGS, 2007). Para isso a organização deve estabelecer, documentar, implementar e manter um sistema de Gestão da Segurança Alimentar eficaz e permanentemente actualizado face às alterações da/na organização.

Segundo a SGS, ICS de 2007, as organizações devem especificar claramente :

- Os produtos ou categorias de produtos (explicitando, quando necessário, o seu estado físico: ex. Congelados, refrigerados, a granel, embalados).
- Processos.
- Localizações abrangidas pelo Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

3. Perigos Alimentares

Um perigo alimentar é definido, segundo o *Codex Alimentarius* (FAO/WHO, 2005) como um agente biológico, químico ou físico presente no alimento, ou uma propriedade deste, que pode provocar um efeito nocivo para a saúde ou qualquer contaminação ou crescimento inaceitável, sobrevivência de bactérias em alimentos que possam afectar a sua inocuidade ou qualidade, a produção ou persistência de substâncias como toxinas, enzimas ou produtos resultantes do metabolismo microbiano dos alimentos (Brennan, 2006).

Desta forma os perigos alimentares podem agrupar-se de acordo com a sua natureza em três categorias principais: biológicos, químicos ou físicos (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

3.1. Perigos Biológicos

Perigos biológicos podem ser tanto parasitas como microrganismos. A seguir aos perigos microbiológicos bacterianos nos alimentos existem vários microrganismos eucarióticos como Fungos ou Protozoários (e.g. *Toxoplasma*, *Sarcocystis*, *Cyclospora*, *Giardia* e *Cryptosporidium*). Para além disso, estes podem incorporar vírus ou priões. Protozoários, vírus e priões não se conseguem multiplicar na comida, de modo que só estão em géneros alimentícios crus, como carne, ou introduzidos por via de contaminação. Por contraste, algumas espécies de fungos e bactérias conseguem-se multiplicar se houver condições para o seu crescimento (Untermann, 1998). Entre as três categorias de perigos, o biológico, é aquele que representa maior risco à inocuidade dos alimentos (Mortimore & Wallace, 2001).

3.1.1. Vírus

Vírus provenientes dos alimentos e da água contribuem para uma parte substancial do número de doenças por todo o mundo. Dentro destes os conhecidos mais comuns são o vírus da Hepatite A, o rotavírus, astrovírus, adenovírus gastrointestinal, vírus da hepatite E e os calicivírus humanos, onde se incluem os norovírus e sapovírus. Este grupo diverso é transmitido pela via fecal-oral, geralmente por ingestão de água ou alimentos contaminados (Modi, H., 2007).

3.1.2. Parasitas

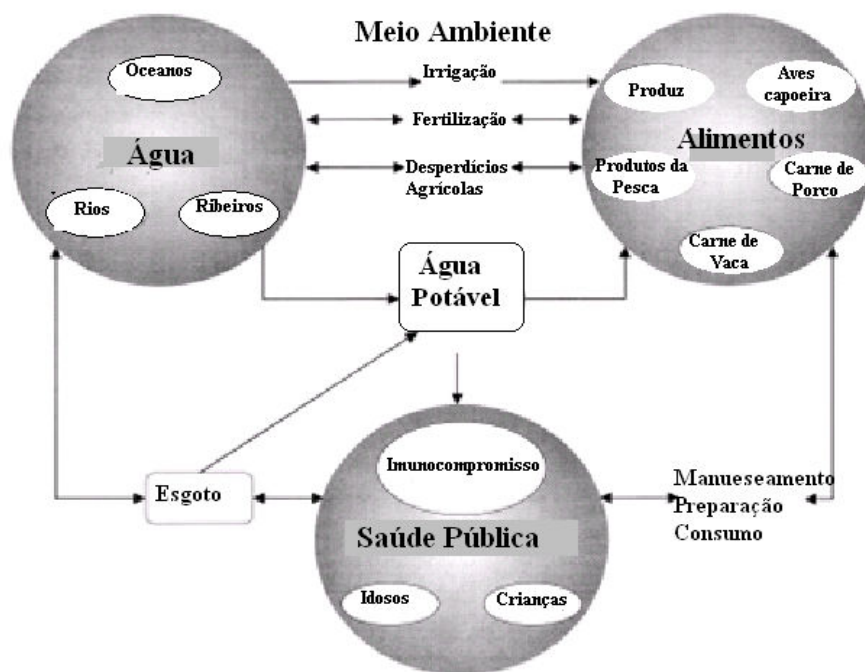
Os protozoários associados à comida e à água podem causar doença em humanos. Apesar destes parasitas serem mais frequentemente encontrados em países em vias de desenvolvimento, também é verdade que já ocorreram vários surtos nos países ditos desenvolvidos. Os contaminantes podem ser inadvertidamente introduzidos nos géneros alimentícios por manuseamento inadequado dos alimentos ao longo da cadeia alimentar. A doença provocada pode ser muito severa e prolongada em indivíduos imunodeprimidos (Modi, H., 2007).

A transmissão pode ser efectuada através do consumo de carne de animais infectados ou por contacto directo com estes. Entre os parasitas causadores de doenças de origem alimentar encontram-se, com frequência, a *Giardia*, *Cryptosporidium*, *Trichinella*, *Taenia solium*, *Fasciola hepatica* (Modi, H., 2007).

Deve ser referido que com a transmissão fecal-oral, as medidas básicas de higiene, têm de ser consideradas como medidas preventivas essenciais. Tem de ser enfatizado que o uso de água clorada, não inactiva os quistos de *E. histolytica* e *G. lamblia* nem os oocistos de *Cryptosporidia* (Untermann, 1998).

A ligação água-alimento para as zoonoses de origem parasitária é complexa (Figura 2). No entanto, os esporos de alguns *microsporídeos* (p. ex. *Encephalitozoon cuniculi*) e os ovos de *Schistosoma haematobium* contaminam o ambiente através da urina. Os estádios transmissíveis podem contaminar a água ou os alimentos directamente ou indirectamente através da fezes. A eliminação de resíduos animais (e humanos) continua a ser um problema de saúde pública muito importante que ainda está para ser resolvido ou controlado em muitos países (Slifko, Smith & Rose, 2000).

Figura 2 - Ligação Alimento-Água entre saúde pública e o meio ambiente (T. Slifko *et al*, 2000).



3.1.3. Priões

Os Priões são a causa da encefalopatia espongiforme bovina (BSE). A transmissão deste agente infeccioso para o Homem é feita através do consumo de alimento contaminado. O risco de transmissão via tecido muscular, carne, é tido como baixo. Por outro lado, tecidos como cérebro, espinal medula, têm um risco muito elevado de transmissão. A resistência deste agente infeccioso é muito alta, até mesmo procedimentos em que se usam elevadas temperaturas e que são usados para a bactéria *Clostridium botulinum* não inactivam o agente.

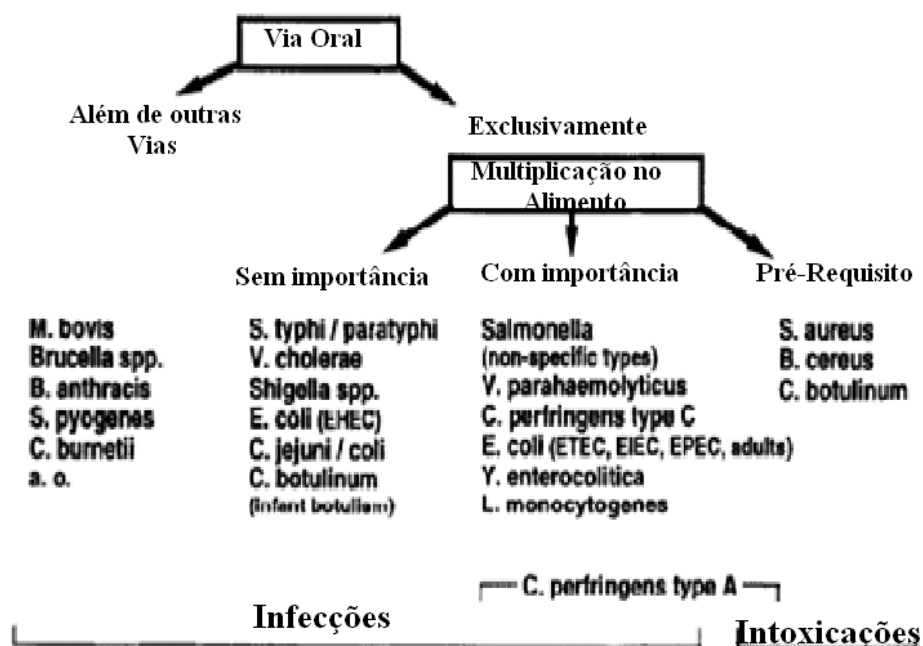
3.1.4. Bactérias

As bactérias podem estar presentes em todos os ambientes, como a água, o solo, o ar, pele, etc. A contaminação dos alimentos pode ser provocada *a priori* pela presença das bactérias nas matérias primas ou ocorrer por introdução posterior por via de um ou vários dos agentes referidos (figura 3).

As microfloras banais ou de decomposição instalam-se nos alimentos durante os processos de produção, preparação, transformação, transporte, distribuição e armazenamento. A evolução destas formas durante o ciclo da cadeia alimentar determina o prazo de conservação de um alimento, ou seja, o seu tempo de vida comercial útil - *shelf life* (Bernardo, 2006a).

Algumas bactérias podem ser potencialmente patogénicas, entre as quais se destacam: *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Cl. Botulinum*, *Campylobacter jejuni* e *Campylobacter coli*, *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica* e *Listeria monocytogenes* (Bernardo, 2006b).

Figura 3 – Infecções e intoxicações alimentares bacterianas (Untermann, 1998).



3.2. Perigos Químicos

Os alimentos veiculam um grande número de substâncias químicas tóxicas. Apesar de existirem múltiplas formas de exposição dos alimentos aos químicos, existem quatro formas de exposição básicas (Ropkins & Beck, 2003):

- Químicos residuais: estes são os contaminantes já presentes no alimento resultante de exposição prévia dos ingredientes ou matérias-primas durante a sua produção, processamento ou embalagem. Idealmente todos os alimentos devem ser acompanhados de documentação que identifique potenciais resíduos químicos presentes e todas as actividades, procedimentos e testes feitos de forma a minimizar quaisquer riscos associados.
- Químicos aplicados: estes são químicos que são aplicados intencionalmente aos alimentos para que lá fiquem retidos (p.ex., aditivos e conservantes alimentares);
- Químicos acidentais: estes são aplicados acidentalmente ou produzidos sem intenção. Exemplos de contaminação incluem a exposição dos alimentos a químicos nocivos em materiais como as embalagens, manuseamento indevido dos alimentos e acidentes com químicos presentes no local. Os químicos

comummente encontrados advêm de materiais de limpeza, desinfectantes, lubrificantes e tintas.

- Químicos ambientais: estes podem entrar na cadeia alimentar em qualquer fase da produção, distribuição e manuseamento alimentar. A investigação inicial destes contaminantes era focalizada num pequeno número de químicos, como por exemplo os hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, dioxinas e dibenzofuranos. No entanto, outras classes de contaminantes estão a receber atenção semelhante como aromáticos voláteis, solventes clorinados, naftalenos dioxinas polibrominadas (Felter, S., *et al.*, 2009).

Em Portugal o Plano Nacional de Controlo de Resíduos (PNCR) tem como objectivo detectar a administração ilegal de substâncias proibidas e a administração abusiva de substâncias autorizadas, confrontar os resíduos de medicamentos veterinários com os limites máximos de resíduos (LMR) fixados a nível comunitário pelo Regulamento (CEE) n.º 2377/90, bem como controlar a concentração dos contaminantes ambientais, definida no Regulamento n.º 1881/2006 .

3.3. Perigos Físicos

A presença de objectos estranhos aos géneros alimentícios pode provocar doença ou lesões. Estes perigos físicos podem ser originados por contaminação e/ou más práticas de higiene em variados pontos ao longo da cadeia alimentar, desde a colheita ao consumo, incluindo os produzidos pelos estabelecimentos comerciais *per si* (FAO, 1998).

Tabela 2 – Exemplos de Perigos Físicos (FAO, 1998).

Material	Lesão Potencial	Origem
Vidro	Cortes, sangramentos: pode necessitar cirurgia para encontrar ou remover;	Garrafas, jarros, lâmpadas, utensílios, etc.
Pedras	Sufocamento, fractura de dentes;	Materiais de construção, etc.

Tabela 2 (continuação) -

Metal	Cortes, infecção; pode necessitar cirurgia para remover;	Maquinaria, fios, empregados;
Osso	Sufocamento;	Processamento indevido;
Plástico	Sufocamento, cortes, infecção; pode necessitar cirurgia para remoção;	Embalamento, paletes, equipamento;
Objectos Pessoais	Sufocamento, cortes, fractura de dentes; pode necessitar cirurgia para remoção;	Empregados

4. Doenças de Origem Alimentar

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS) uma *Doença de Origem Alimentar* é uma doença, geralmente de natureza infecciosa ou tóxica, provocada por agentes veiculados por alimentos ou água. Muitas destas doenças têm sintomas comuns (diarreias, dores abdominais, vômitos e desidratação), o que impossibilita a sua diferenciação exclusivamente pelos sintomas. Além disso, estes mesmos sintomas são próprios de outras doenças de origem não alimentar, o que pode conduzir a diagnósticos errados (WHO/FAO, 2007).

O modelo internacional consensual para a identificação científica de risco é composto por 4 fases (Marvin & Kleter, 2009):

- Identificação do perigo;
- Caracterização do perigo, ou seja, as características específicas dos efeitos nefastos na saúde e a relação dose-efeito entre o risco e os seus efeitos;
- Avaliação da exposição, em que a exposição dos consumidores que ingeriram o alimento contendo o perigo é estimada;
- Caracterização do risco, em que o resultado das 3 fases precedentes é combinado numa avaliação e em que as incertezas são tomadas em conta;

A apresentação clínica de doenças de origem alimentar tem como base os sintomas gastrointestinais mas por vezes, esta doença, pode ter forma crónica com sintomas fatais, incluindo neurológicos, ginecológicos ou imunológicos tal como falência

multiorgânica, cancro ou morte (WHO, 2007). Na Tabela 3, de acordo com a classificação internacional de doenças (ICD), estão as causas de morte provocadas por potenciais doenças de origem alimentar.

Tabela 3 – Doenças de origem alimentar responsáveis por morte de acordo com o ICD (International Classification of Diseases) (WHO/FAO, 2007).

Código ICD	Doença
A00	Cólera
A01	Febre Tifóide/Paratifóide
A02	Outras infecções por Salmonela
A03	Shigelose
A04	Outras infecções bacterianas intestinais (inc. <i>E.coli</i>, <i>Campylobacter</i> sp.)
A05	Outras intoxicações alimentares
A06	Amebíase
A07	Outras infecções intestinais por protozoários
A08	Infecções intestinais Virais (Rotavirus, Norwalk virus, etc.)
A09	Diarreia e gastroenterite por presumível origem infecciosa
A23	Brucelose
A27	Leptospirose
A32	Listeriose
B15	Hepatite A
B17.2	Hepatite E
B58	Toxoplasmose (adquirida)
B66	Outras infecções parasitárias por Tremátodes
B67	Equinococose
B68	Cisticercose por <i>Taenia Solium</i>
B69	Outra Cisticercose
P37	Toxoplasmose (congénita)

Há a considerar dois tipos de toxinfecção alimentar: a infecção alimentar e a intoxicação alimentar. A diferença entre estas resulta no modo de actuação do agente etiológico no tracto gastrointestinal. Quando o organismo infectante se multiplica no intestino, o período de incubação, desde a ingestão até ao aparecimento de sintomas é longo, e estamos perante uma *infecção alimentar*. Porém, quando os alimentos já contêm substâncias tóxicas, de várias origens, o período de incubação é relativamente curto e essa toxina pré-formada é ingerida com o alimento, causando o aparecimento de sintomas, normalmente, em poucas horas, são as *intoxicações alimentares* (Bernardo, 2006c).

Neste contexto, um surto de doença de origem alimentar ou Toxinfecções alimentares colectivas (TIAC) são gastroenterites agudas que ocorrem em pessoas expostas a

bactérias e/ou toxinas presentes nos alimentos e o seu diagnóstico inicia-se quando mais do que 2 doentes se apresentam às autoridades médicas com queixas semelhantes e com suspeitas da mesma origem (Vaz, 2009).

As actividades de investigação de um surto de TIAC são (Vaz, 2009):

A. Diagnóstico clínico e laboratorial:

- observação do doente e confirmação de toxinfecção;
- recolha de dados para diagnóstico diferencial do agente;
- colheita de material biológico para cultura;
- tratamento.

B. Diagnóstico epidemiológico do surto:

- recolha de dados epidemiológicos do surto;
- recolha de elementos para o diagnóstico diferencial do(s) agente(s);
- determinação dos alimentos suspeitos.

C. Inspecção ao local de origem do surto para:

- recolha de amostras dos alimentos suspeitos para confirmação laboratorial dos agentes;
- inspecção das matérias-primas;
- inspecção do processo de armazenamento e fabrico dos alimentos, da higiene do pessoal, instalações e equipamentos;
- determinar mecanismos de contaminação;
- colheita de amostras e zaragatoas para análises laboratoriais.

D. Implementar acções correctivas:

- eliminar os alimentos contaminados;
- correcção das possíveis falhas.

E. Elaboração do relatório:

- Assunto;
- Onde, quando, quem, quanto, como;
- Processo de investigação do surto;
- Explicar os mecanismos de contaminação;
- Explicar os casos aberrantes;
- Medidas tomadas.

Na Tabela 4 estão os dados relativos a surtos alimentares ocorridos nos estados membros (e três países não pertencentes à união europeia) em 2006, identificados pelo respectivo agente causador.

Tabela 4 - Agentes responsáveis por surtos alimentares em 2006 (EFSA, 2007).

Agente	Surtos		Casos humanos		
	N	%	N	Nº de hospitalizações	Nº de mortes
<i>Salmonella</i>	3.131	53,9	22.705	3.185	23
Desconhecido	952	16,4	9.437	947	2
Vírose alimentar	587	10,2	13.345	553	3
<i>Campylobacter</i>	400	6,9	1.304	65	0
<i>Staphylococcus</i>	236	4,1	2.057	277	2
Biotoxinas	86	1,5	834	261	3
<i>Clostridium</i>	81	1,4	1.651	44	2
<i>Bacillus</i>	78	1,3	964	34	0
Histamina	71	1,2	370	41	0
<i>E. coli</i> patogénica	48	0,8	750	103	1
<i>Shigella</i>	33	0,6	138	22	0
<i>Yersinia</i>	26	0,4	604	15	2
<i>Giardia</i> ¹	18	0,3	44	-	0
<i>Trichinella</i>	18	0,3	202	113	0
<i>Listeria</i>	9	0,2	120	89	17
Outras ²	9	0,2	31	2	0
<i>Cryptosporidium</i>	7	0,1	59	0	0
<i>Brucella</i>	6	0,1	43	3	0
<i>Flavivirus</i>	6	0,1	26	25	0
<i>Klebsiella</i>	3	0,1	109	1	0
<i>Streptococcus</i>	2	<0,1	236	-	-
EU Total	5.705	98,2	53.546	5.523	50
Total	5.807	100	55.029	5.780	55
1. Um dos surtos, notificado pela Noruega, envolveu simultaneamente <i>Giardia</i> e <i>Cryptosporidium</i>					
2. Inclui: <i>Aeromonas</i> , <i>Anisakis</i> , <i>Escherichia coli</i> não patogénica, <i>Proteus</i> , <i>Vibrio</i> , etc.					

De acordo com a EFSA, as duas doenças zoonóticas mais frequentemente registadas em humanos na União Europeia em 2005 foram a toxinfecção por *Campylobacter* e por *Salmonella*, com incidências de 51,6 e 38,2 casos por 100,000 habitantes, respectivamente (Nørrung & Buncic, 2008).

5. Panorama da Segurança Alimentar em Portugal

5.1. Consumo géneros alimentícios em Portugal

Os hábitos alimentares da população portuguesa alteraram-se, tendo o consumo alimentar *per capita* aumentado significativamente, como consequência do desenvolvimento económico e do maior poder de compra das famílias portuguesas, na década de 90.

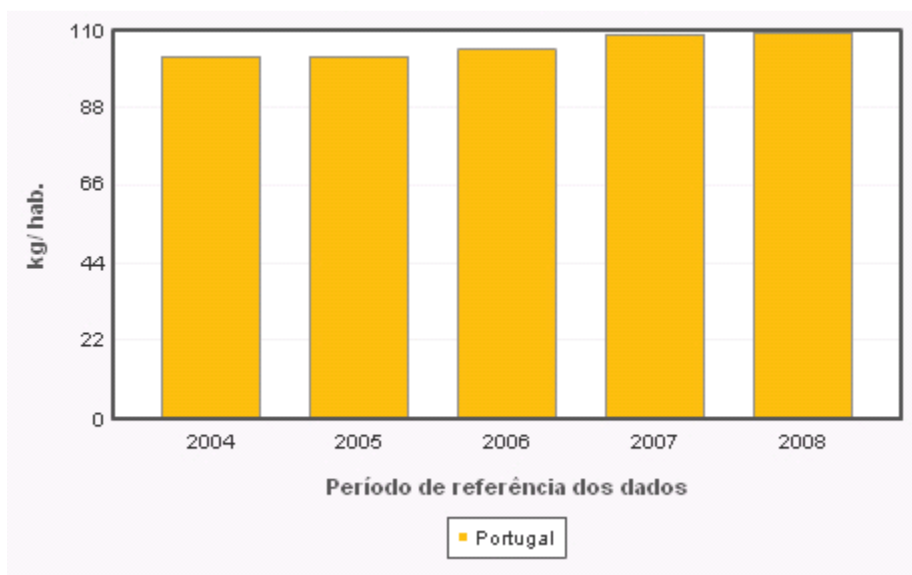
De acordo com os dados publicados pelo Instituto Nacional de Estatística (INE, 2006) a Balança Alimentar Portuguesa (BAP) mostra que no período de 1990 a 2003 assistiu-se em Portugal a um aumento do consumo dos produtos hortícolas (+45%), produtos estimulantes como café, misturas de café e seus sucedâneos, cacau e chocolate (+45%), carnes e miudezas (+31%) e frutos (+31%). Com acréscimos mais moderados, sucederam-se os lacticínios (+19%), ovos (+14%), gorduras (+10 %), açúcares (+8%) e cereais (+4%). Em termos de decréscimos das capitações diárias, as maiores variações verificaram-se para as raízes e tubérculos (-35%) e leguminosas secas (-26%) e, mais moderadamente, nos produtos da pesca (-9%).

A BAP revela que os portugueses apresentam uma dieta alimentar desequilibrada com uma alimentação deficiente em frutos, hortícolas e leguminosas secas e rica em gorduras e proteínas, com um nível de consumo três vezes superior ao recomendado.

Esta evolução permite concluir que os hábitos alimentares dos portugueses tendem cada vez mais a afastar-se da dieta tipo mediterrânica, com um aumento do consumo de produtos de origem animal muito superior ao dos de origem vegetal.

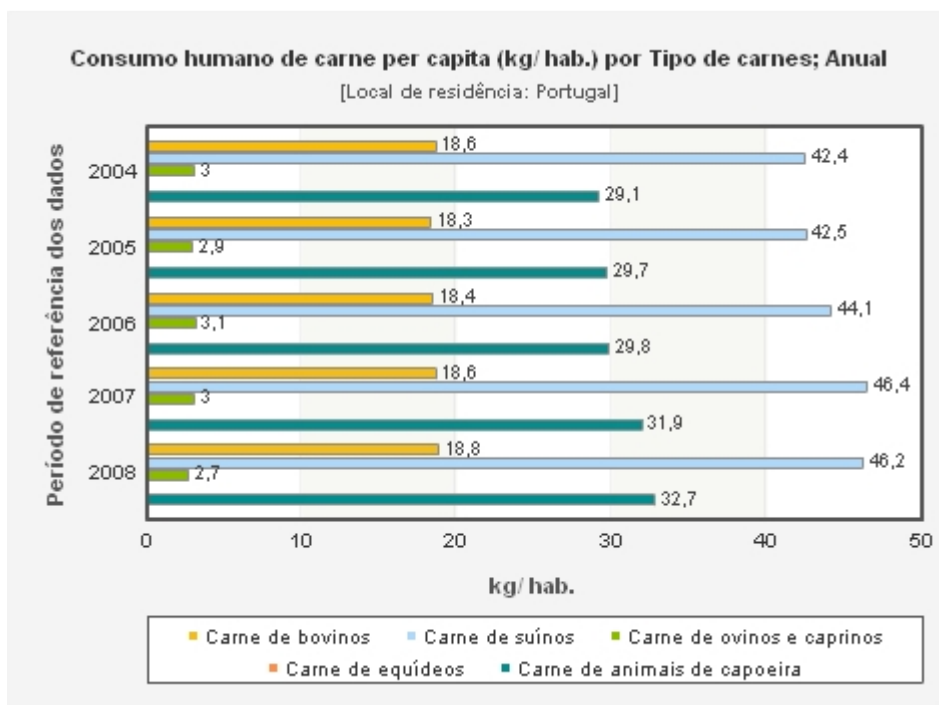
De acordo com os dados publicados pelo Instituto Nacional de Estatística (INE, 2010a) o consumo de carne e miudezas em quilograma por ano *per capita* tem vindo a demonstrar um ligeiro aumento nos últimos anos (gráfico 1).

Gráfico 1 – Consumo de carne e miudezas *per capita* (kg/habitante) em Portugal nos anos (INE,2010b).



Em relação ao tipo de carnes consumidas em território nacional existe um claro domínio da carne de suíno com um consumo médio 45 quilograma por habitante/ano, tendo-se mantido constante ao longo dos últimos anos. O consumo de carne de animais de capoeira denotou um ligeiro aumento em relação aos anos anteriores. A carne bovina mantém o mesmo valor consumido por ano rondando os 18 kg por ano por habitante. A carne de equino não tem expressão em Portugal tal como demonstra o gráfico 2.

Gráfico 2 – Consumo de carnes *per capita* (kg/hab.) por tipo de carnes em Portugal (INE,2010c).



Em termos de consumo de peixe, apesar da diminuição do consumo, Portugal é o terceiro país do mundo com uma média de consumo anual de 59,3 kg *per capita*, depois do Japão que tem uma média anual de 67,4 kg *per capita* e da Islândia que tem *per capita* o maior consumo do mundo, 91 kg.

Os últimos dados disponíveis revelam uma média mundial de consumo anual de peixe *per capita* de 16 kg (FAO, 2006).

5.2. Autoridades Competentes na Segurança Alimentar

A segurança dos géneros alimentícios depende de diversos factores como (Regulamento (CE) 852/2004):

- a legislação, que deve determinar requisitos mínimos de higiene a ser instaurados pelo controlos oficiais;
- a verificação da aplicação de programas de segurança baseados nos princípios HACCP, pois os métodos de auto-regulação não substituem os controlos oficiais.

A autoridade competente deve ter o poder legal para estabelecer e assegurar o cumprimento dos requisitos de higiene da carne, bem como a responsabilidade final da

verificação do cumprimento destes requisitos de higiene (FAO/WHO, 2005). O poder legal foi conferido pelos regulamentos que regem a actividade dos controlos oficiais efectuados pela autoridade competente, como o Regulamento (CE) nº 854/2004, o qual propõe que as regras específicas do controlo reflectam o âmbito das regras de higiene específicas aplicáveis aos operadores do sector alimentar. Assim, durante as auditorias de controlo, a autoridade competente deve verificar o cumprimento dos requisitos previstos pelos Regulamentos (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 e (CE) nº 1774/2002.

Em Portugal compete à Divisão de Serviços de Higiene Pública Veterinária (DSHPV), pelo disposto na Portaria 219-F, de 2007, coordenar os controlos higio-sanitários oficiais, para salvaguarda da salubridade dos géneros alimentícios de origem animal. Nesse sentido, elabora os planos de controlo oficial nas áreas de produção de produtos de origem animal, acompanha a sua implementação e avalia a execução. Desta forma surge o PACE, sistema objectivo de avaliação de estabelecimentos baseada na lista de verificação, cuja execução é assegurada pela DSVR.

5.3. Enquadramento do MVM na Segurança alimentar e execução do PACE

De acordo com o artigo 3º do Decreto-lei n.º 116/98, os médicos veterinários municipais têm o dever de, nos termos da legislação vigente, colaborar com o Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), na área do respectivo município, em todas as acções levadas a efeito nos domínios da saúde e bem-estar animal, da saúde pública veterinária, da segurança da cadeia alimentar de origem animal, da inspecção higio-sanitária, do controlo de higiene da produção, da transformação e da alimentação animal e dos controlos veterinários de animais e produtos provenientes das trocas intracomunitárias e importados de países terceiros, programadas e desencadeadas pelos serviços competentes, designadamente a DGV e a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA).

Compete aos médicos veterinários municipais, no exercício da colaboração anteriormente referida:

a) Colaborar na execução das tarefas de inspecção higio-sanitária e controlo higio-sanitário das instalações para alojamento de animais, dos produtos de origem animal e dos estabelecimentos comerciais ou industriais onde se abatam, preparem, produzam, transformem, fabriquem, conservem, armazenem ou comercializem animais ou produtos de origem animal e seus derivados;

- b) Emitir parecer, nos termos da legislação vigente, sobre as instalações e estabelecimentos referidos na alínea anterior;
- c) Elaborar e remeter, nos prazos fixados, a informação relativa ao movimento nosonecológico dos animais;
- d) Notificar de imediato as doenças de declaração obrigatória e adoptar prontamente as medidas de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional sempre que sejam detectados casos de doenças de carácter epizoótico;
- e) Emitir guias sanitárias de trânsito;
- f) Participar nas campanhas de saneamento ou de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional do respectivo município;
- g) Colaborar na realização do recenseamento de animais, de inquéritos de interesse pecuário e ou económico e prestar informação técnica sobre abertura de novos estabelecimentos de comercialização, de preparação e de transformação de produtos de origem animal.

Para além das competências supracitadas legalmente atribuídas, os Médicos Veterinários Municipais, de acordo com o Decreto-Lei n.º 147/2006, devem proceder periodicamente, pelo menos uma vez por ano, a visitas de inspecção aos locais das respectivas áreas da sua influência, a fim de:

- Verificar o estado de limpeza das dependências, do equipamento e utensílios, bem como se o processo seguido na lavagem e desinfecção é o mais conveniente, designadamente através da realização de exames laboratoriais;
- Inspeccionar as carnes e seus produtos, dando especial atenção à sua origem e estado de conservação;
- Verificar as condições em que se processa a separação, identificação e encaminhamento dos subprodutos de origem animal não destinados ao consumo humano e outros desperdícios ou detritos;
- Verificar o estado higiénico do pessoal, dos vestiários e das instalações sanitárias, devendo em qualquer caso de suspeição de doença ou afecção ser imediatamente informada a autoridade sanitária competente;

- Verificar a fiabilidade do autocontrolo e a avaliação dos procedimentos baseados nos princípios do HACCP e em matéria de códigos de boas práticas de fabrico e de higiene.

Em relação ao programa PACE cabe ao MVM a sua execução e a harmonização dos controlos oficiais nos estabelecimentos sem NCV, incluindo o retalho, a executar pelos médicos veterinários dos municípios, que deve ser promovida pela utilização de listas de verificação homologadas para o retalho e pela adopção de gradação de risco, priorizando a vistoria aos estabelecimentos definida com base no grau de incumprimento e risco da actividade (DGV/ DSHPV/DPIHSPOA, 2008_a). Ainda sob o tema do programa PACE compete ao MVM:

- Manutenção de um registo actualizado do universo de estabelecimentos sob seu controlo;
- Articular com as DSVR no sentido de dar cumprimento ao previsto no plano;
- Programar a execução dos controlos oficiais aos estabelecimentos sob sua jurisdição, de acordo com os critérios definidos e independentemente da eventual realização de controlos numa base *ad hoc* ou de outros controlos não programáveis (reclamações, denúncias, etc.);
- Executar os controlos oficiais de acordo com o previsto, nomeadamente na elaboração dos autos e na notificação ao operador do estabelecimento.

6. Plano para Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE)

O PACE é um plano nacional que tem como áreas de actuação:

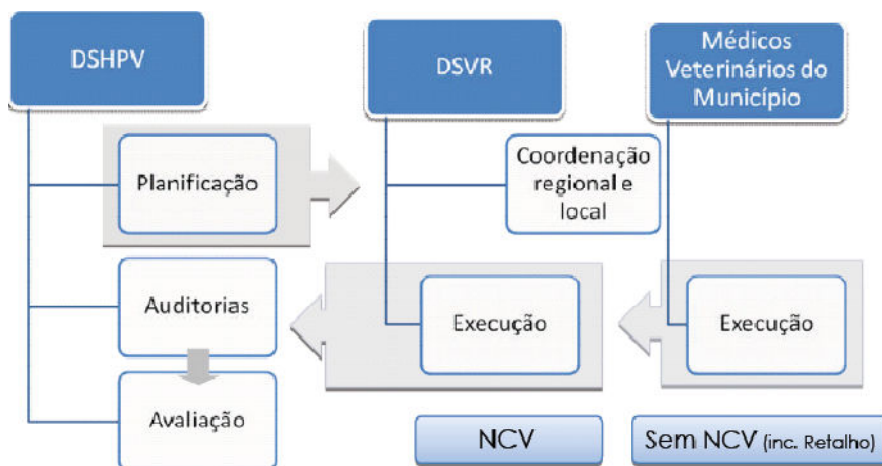
- Aprovação do estabelecimento, ou seja, a emissão de autorização concedida, nos termos da legislação em vigor, pelo Director-Geral de Veterinária, no decurso do seu respectivo processo de licenciamento, compreendendo parecer de carácter técnico e vistoria das instalações nos termos do n.º 1, do Artigo 3.º, do Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril, do Parlamento Europeu e do Conselho, com a redacção que lhe foi dada pelo n.º 2, do Artigo 31.º e pelo n.º 3 do Artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, do Parlamento Europeu e do Conselho.
- Controlo, de acordo com o artigo 2.º, do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, verificação/descrição das condições em conformidade com o legalmente disposto e efectuar uma proposta de decisão (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008a).

Estas duas áreas de actuação aplicam-se aos estabelecimentos que laboram produtos de origem animal nas fases de produção, transformação, distribuição e colocação no mercado, incluindo os estabelecimentos industriais e comerciais grossistas com ou sem temperatura controlada, e estabelecimentos de comércio a retalho que comercializem géneros alimentícios de origem animal, os quais forma o alvo deste estudo (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008a).

Este plano surge como uma tentativa da parte da DGV e da Direcção de Serviços de Higiene Pública e Veterinária (DSHPV) em padronizar os critérios regulamentados na segurança alimentar propostos pelo Regulamento (CE) n.º 854/2004, Regulamento (CE) n.º 882/2004, Regulamento (CE) n.º 853/2004, elaborados pelo Parlamento Europeu.

Tal como foi anteriormente referido, cabe então à Direcção de Serviços Veterinários Regionais (DSVR) assegurar a execução do plano a nível regional e local, tendo como executor o MVM, tal como está demonstrado na figura 4.

Figura 4 - Representação esquemática das atribuições dos serviços centrais/regionais/locais na elaboração e execução do PACE (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008a).



6.1. Objectivos do PACE

O programa PACE, a um nível mais abrangente, pretende (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008a):

- normalizar procedimentos de aprovação e controlo dos estabelecimentos com número de controlo veterinário (NCV) que laboram e/ou armazenam produtos de origem animal, a executar pelas Direcções de Serviços Veterinários Regionais;
- normalizar procedimentos no controlo oficial dos estabelecimentos sem NCV incluindo o retalho, a executar pelos médicos veterinários dos municípios;
- definir linhas gerais de articulação entre os serviços centrais, regionais e locais, no que diz respeito aos controlos oficiais aqui previstos;
- Definir circuitos de informação e apresentação de resultados dos controlos oficiais.

A nível regional o programa PACE define como objectivos (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008a):

- A avaliação dos projectos de licenciamento submetidos pela entidade coordenadora no prazo legalmente definido.
- A avaliação do cumprimento da legislação aplicável, na totalidade dos estabelecimentos, a cada 24 meses.

- A promoção o cumprimento da legislação aplicável aos estabelecimentos com NCV, pela aferição da melhoria do grau de incumprimento médio, por sector, igual ou inferior a 2, em Dezembro de 2009.
- A caracterização dos estabelecimentos sem NCV, incluindo o retalho, em termos de cumprimento da legislação aplicável.

6.2. Periodicidade dos Controlos

Os controlos oficiais, segundo o regulamento nº882/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do conselho de 29 Abril de 2004, são definidos como qualquer forma de controlo que a autoridade competente ou a Comunidade efectue, para verificar o cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios. Estes têm como finalidade a verificação do cumprimento das normas que visam a :

- prevenção, eliminação ou redução para níveis aceitáveis dos riscos para os seres humanos e animais;
- garantia de práticas leais, no comércio dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios;
- defesa dos interesses dos consumidores, incluindo a rotulagem e outras formas de informação aos consumidores.

Além de todos estes factores que devem ser avaliados, a Comissão Europeia poderá ainda estabelecer orientações/recomendações para os controlos oficiais (Regulamento (CE) n.º 882/2004) da aplicação dos princípios de HACCP, dos sistemas de gestão aplicados com vista ao cumprimento dos requisitos da legislação alimentar e da segurança microbiológica, física e química dos géneros alimentícios.

Desta forma é de vital importância o controlo regular e rotineiro das instalações abrangidas pela legislação de modo a otimizar os seus benefícios, sendo necessária a elaboração de um método de planeamento eficaz na execução dos controlos oficiais.

Neste sentido o n.º 9, do artigo 4.º, do Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril, determina que «A natureza e intensidade das funções de auditoria em estabelecimentos individuais devem depender do risco estimado. Para o efeito, a autoridade competente deve avaliar periodicamente:

- Os riscos para a saúde pública e, se for caso disso, para a saúde animal;
- No caso dos matadouros, os aspectos relativos ao bem-estar dos animais;
- O tipo e a capacidade dos processos realizados;

- Os antecedentes do operador da empresa do sector alimentar em matéria de cumprimento da legislação alimentar.»

No sentido de dar cumprimento ao disposto naquele regulamento, os estabelecimentos cujo controlo se encontra previsto neste plano, devem ser classificados, de acordo com o grau de risco estimado (tabela 5) de forma a estabelecer prioridades no controlo oficial. Assim, serão considerados 4 tipos de estabelecimentos, cuja frequência de visita será determinada pelo risco estimado do mesmo, sendo que 25 % das visitas devem ser efectuadas sem aviso prévio (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008b).

Tabela 5 - Definição da periodicidade de visita de acordo com o risco estimado atribuído ao estabelecimento (DSHPV/DPIHSPOA, 2008b).

Risco Estimado	Tipo de estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de médio risco	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de muito baixo risco	24 meses

6.3. Cálculo do risco estimado

O risco estimado dos estabelecimentos com NCV resulta da média aritmética de 3 indicadores: o risco associado à dimensão, o risco associado à actividade e o grau de incumprimento. Já o risco estimado dos estabelecimentos sem NCV incluindo o retalho, os quais são a base deste estudo e cujos controlos tive a oportunidade de acompanhar, é calculado pela média aritmética de apenas 2 indicadores: o risco associado à actividade e o grau de incumprimento (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008_a).

Enquanto o grau de incumprimento é o resultado da avaliação resultante dos controlos/vistorias, os outros dois indicadores de risco estão definidos por legislação. Assim o risco associado à dimensão é predefinido para cada estabelecimento, por adopção dos critérios da Portaria 464/2003, de 6 de Junho. Entendeu-se que os critérios ali expostos, muito embora não considerem os quantitativos de produção do estabelecimento, reflectem a dimensão do estabelecimento, logo a capacidade produtiva do mesmo (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008_a).

Quando não for aplicável a Portaria (no caso dos estabelecimentos comerciais) será adoptado o mesmo critério, com base na tipificação instituída pela Portaria n.º464/2003, de 6 de Junho. Segundo esta portaria os estabelecimentos são avaliados de acordo com a sua capacidade eléctrica contratada, com a potência térmica e com o número de trabalhadores empregados (Tabela 6).

Tabela 6 - Classificação do grau de risco a aplicar aos estabelecimentos com NCV associado à dimensão (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008a).

Tipos	Características (*)	Grau de risco associado à dimensão
2	Estabelecimentos que se encontrem abrangidos por, pelo menos, uma das seguintes circunstâncias: <ul style="list-style-type: none"> • Potência eléctrica contratada superior a 250 kVA; • Potência térmica superior a 8.106 kj/h; • Número de trabalhadores superior a 50. 	3
3	Estabelecimentos não incluídos nos tipos 1 e 2 e que se encontrem abrangidos por, pelo menos, uma das seguintes características: <ul style="list-style-type: none"> • Potência eléctrica contratada igual ou inferior a 250 kVA e superior a 25 kVA; • Potência térmica igual ou inferior a 8.106 kj/h e superior a 4.105 kj/h; • Número de trabalhadores igual ou inferior a 50 e superior a 5. 	2
4	Estabelecimentos não incluídos nos tipos anteriores.	1

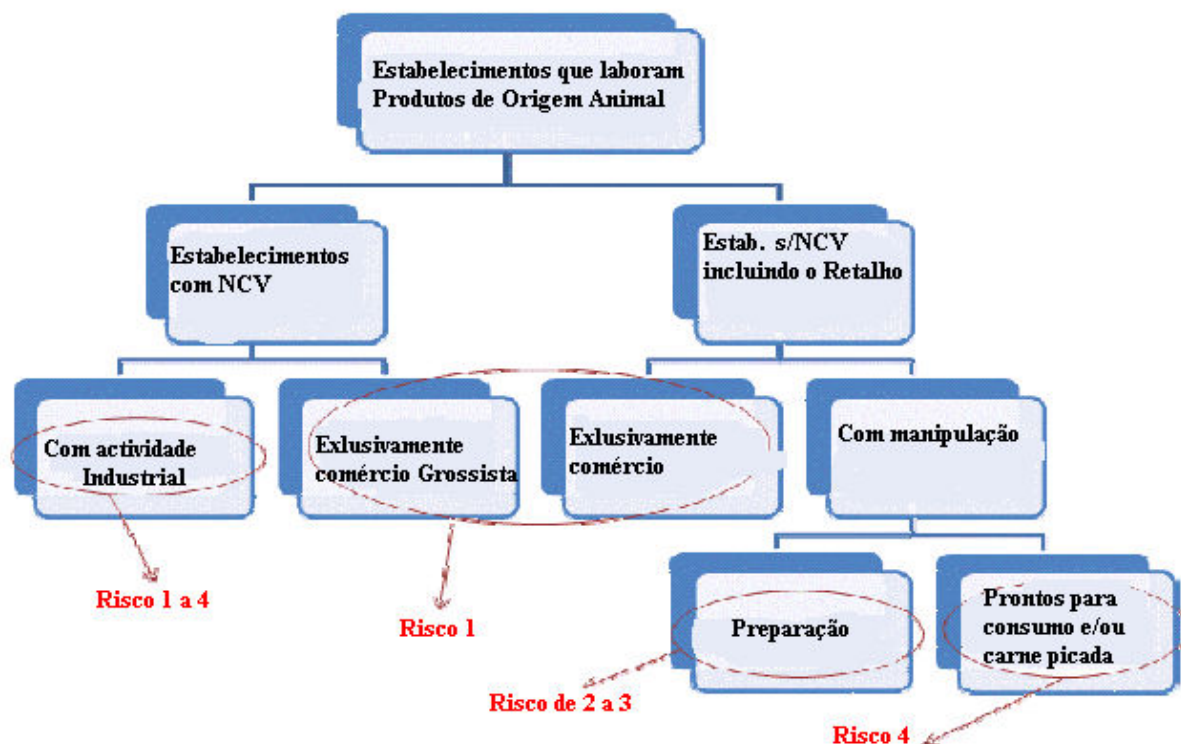
O risco associado à actividade está relacionado com a natureza do processamento ou grau de manipulação. A classificação é feita numa escala de 1 a 4 dependendo do critério praticado e é classificado como (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008_b):

- Grau 4 - Actividades que implicam elevada manipulação de produtos ou métodos de produção de alto risco;
- Grau 3 - Actividades que implicam manipulação de produtos e/ou envolvam operações com probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor;
- Grau 2 - Actividades que não implicam grandes manipulações de produtos e/ou que envolvam operações com baixa probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor;
- Grau 1 - Actividades que não implicam manipulação, operações com muito baixa probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor;

A classificação dos estabelecimentos do sector alimentar com base numa categorização do risco estimado, permite definir prioridades nos controlos oficiais, aumentando a

frequência de visitas aos estabelecimentos com actividades passíveis de introduzir maiores riscos para o consumidor (DSHPV/DPIHSPOA, 2008).

Figura 5 - Esquematisação genérica dos grupos de actividades considerados na avaliação de risco (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008_a).



Por fim falta referir o último parâmetro para o cálculo de Risco Estimado, o grau de incumprimento. Numa fase inicial da aplicação do programa PACE os valores para o risco estimado dependiam somente da dimensão e do risco associado à actividade. Da conjugação destes dois critérios surgia a prioridade no controlo oficial e consequentemente a sua periodicidade (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008_a). O grau de incumprimento foi introduzido com a obtenção dos resultados das vistorias aos estabelecimentos com o auxílio da lista de verificação técnica tanto de produtos da pesca e aquacultura como de carne e produtos à base de carne.

Conforme os incumprimentos detectados, pode essa auditoria, após a elaboração do respectivo auto de vistoria, levar a um novo controlo de verificação das correcções relativas aos incumprimentos detectados e ou à redefinição do valor de risco estimado

pare esse estabelecimento. O grau de incumprimento é classificado em relação aos 7 itens considerados fundamentais na avaliação do funcionamento de um estabelecimento (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008_b):

- Estruturas /Equipamento
- Higiene e limpeza
- Análises ao produto e superfícies
- Qualidade da água
- Rastreabilidade
- HACCP
- Subprodutos

Na classificação do grau de incumprimento das unidades de subprodutos previstas no Regulamento 1774/2002, de 3 de Outubro, são considerados os seguintes indicadores:

- Estruturas /Equipamento
- Higiene e limpeza
- Análises ao produto transformado
- Monitorização do método validado
- Rastreabilidade dos lotes expedidos
- HACCP
- Registos de matéria-prima

Os 7 itens fundamentais são classificados de acordo com uma escala relativa aos inconformidades, tabela 7, que varia entre 1 a 4.

Tabela 7 – Classificação do Grau de Inconformidades (DSHPV/DPIHSPOA, 2008).

Grau	Tipo	Descrição
1	Ausência	Em conformidade ou ausência de incumprimentos
2	Menor	Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança mas deve ser alvo de correcção
3	Maior	Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
4	Critico	Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática e recorrente do mesmo requisito

O grau de incumprimento é definido pelo maior valor atribuído em qualquer uma das 7 áreas, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro reflecte a urgência na correcção das inconformidades (DSHPV/DPIHSPOA, 2008).

6.4. Auto de Vistoria /Auditoria

Deve ser elaborado o auto de vistoria pelo inspector que executou o controlo, de acordo com as disposições do Código do Procedimento Administrativo, (Decreto-Lei nº 442/91, de 15 de Novembro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei nº 6/96, de 31 de Janeiro). Este deve conter :

- Enunciado do âmbito legal da vistoria;
- A indicação da entidade que o praticou e a menção da delegação ou subdelegação de competências quando exista;
- A identificação adequada do destinatário (art. 74º);
- Descrição completa das actividades;
- A enunciação dos factos ou actos que lhe deram origem;
- A fundamentação (Artigos 124.º e 125.º do CPA), que consiste:
 - Exposição dos factos;
 - Exposição dos fundamentos de direito.
- Uma proposta de decisão, que pode ser, entre outras:
 - Manutenção do NCV (aprovação);
 - Suspensão de laboração (total ou parcial);

- Retirada de NCV (reprovação).
- Prazos para correcções de inconformidades ou solicitação de cronograma de intervenção;
- A data em que é praticado;
- A assinatura do autor do acto.

As equipas de inspectores ao elaborarem os relatórios, após a realização de uma auditoria, devem fazer constar os pormenores relativamente a (Regulamento (CE) n.º 854/2004):

- Todos os sistemas e registos de controlo de actividades postos em prática pelos operadores do sector alimentar e dos resultados obtidos;
- Instalações de produtores primários, incluindo zonas circundantes, instalações, escritórios, equipamentos e máquinas, transportes e géneros alimentícios;
- Matérias-primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos e outros produtos utilizados na preparação e produção dos géneros alimentícios;
- Produtos semi-acabados;
- Materiais e artigos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios;
- Produtos e processos de limpeza e de manutenção, assim como pesticidas;
- Rotulagem, apresentação e publicidade.

Não havendo incumprimentos que conduzam à suspensão ou cancelamento do NCV ou suspensão de actividades, a notificação do operador é da responsabilidade da DSVR.

Caso existam incumprimentos que conduzam à suspensão ou cancelamento do NCV ou suspensão de actividades, a DSVR deve submeter à consideração do Director-Geral proposta nesse sentido. A decisão do Director-Geral deve ser comunicada pela DSVR ao operador com conhecimento à DSHPV para efeitos de actualização das listas de NCV. O Director-Geral pode ser assessorado pela DSHPV na decisão. A classificação do grau de incumprimento não obsta à adopção de medidas coercivas consideradas adequadas. Na aplicação das referidas medidas o técnico deve considerar:

- Valoração da gravidade;
- Progressão das medidas em caso de incumprimento recorrente.

Assim, podem ainda ser tomadas medidas imediatas, a saber:

- Levantamento de auto de notícia (deve ser comunicado ao particular também no auto de vistoria);
- Apreensão de produtos;

- Suspensão total ou parcial imediata.

6.5. Diplomas regulamentares do PACE

A documentação legal que está na base do programa PACE é longa e está integralmente registada no manual PACE (revisão n.º 1 de 2008). Visto ser um plano que compreende duas áreas de actuação, a aprovação de estabelecimentos e o seu controlo, tem de respeitar todos os diplomas que regulamentam o licenciamento da actividade industrial e da actividade comercial, e além disso tem ainda os diplomas e regulamentos das matérias de segurança alimentar.

Estando este trabalho inserido no âmbito da segurança alimentar, surge a necessidade de enumerar os regulamentos que serviram de base às listas de verificação técnicas oficiais, tanto a designada para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura como a designada para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e de produtos à base de carne. Neste sentido os diplomas que regulamentam as matérias de higiene, no geral, são :

- Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de Outubro de 2002 que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão de 5 de Dezembro de 2005 que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004
- Regulamento (CE) n.º 2076/2005 da Comissão de 5 de Dezembro de 2005

que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004.

- Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de Junho, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2004/41/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Abril, que revoga legislação relativa à higiene dos géneros alimentícios e às regras aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano, e altera as Portarias n.º 492/95, de 23 de Maio, e 576/93, de 4 de Junho.
- Decreto-Lei n.º 122/2006, de 27 de Junho – Assegura a execução e garante o cumprimento no ordenamento jurídico nacional das obrigações decorrentes do Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.
- Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, revendo o Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro.
- Portaria n.º 149/88, de 9 de Março, do Ministério da Saúde, que fixa as regras de asseio e higiene a observar na manipulação de alimentos e determina a abolição do boletim de sanidade.
- Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho, de 17 de Dezembro de 1999, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca e da aquicultura.
- Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de Dezembro, que estabelece os princípios e as regras gerais a que deve obedecer a rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino.
- Regulamento (CE) n.º 2065/2001 da Comissão, de 22 de Outubro de 2001, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho no respeitante à informação do consumidor no sector dos produtos da pesca e da aquicultura.

- Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de Maio, que estabelece o sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.
- Portaria n.º 587/2006, de 22 de Junho, que fixa a lista das denominações comerciais autorizadas.
- Decreto-Lei n.º 243/2003, de 7 de Outubro, que altera o Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de Maio, que estabelece o regime de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor na venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.
- Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.
- Regulamento (CE) n.º 2075/2005 da Comissão de 5 de Dezembro de 2005 que estabelece regras específicas para os controlos oficiais de detecção de triquinas na carne.
- Portaria n.º 1421/2006, de 21 de Dezembro – Estabelece as regras de produção e comercialização de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, complementares aos Regulamentos (CE) n.º s 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicável aos géneros alimentícios de origem animal.
- Regulamento (CE) n.º 1441/2007 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2007, que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

7. Definições

Por ser interessante, nesta altura esclarecer o âmbito daquele que vai ser o objecto deste estudo (Pequeno e Grande Comércio), seguem-se algumas definições legais do enquadramento em estudo.

7.1. Empresa do Sector Alimentar

Uma empresa do sector alimentar é qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios (n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento nº178/2002).

7.2. Comércio a Retalho

"Entende-se por Comércio Retalhista, a manipulação e/ou transformação de géneros alimentícios e a respectiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios, estabelecimentos comerciais, centros de distribuição de supermercados e grossistas" (Regulamento CE n.º 178/2002).

7.3. “Grande Comércio”

Estas lojas são, na maioria, propriedade de grandes empresas de distribuição ou retalho. De acordo com a legislação e definição da Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED), o supermercado é um ponto de venda predominantemente alimentar e de produtos de grande consumo em sistema de livre serviço, com áreas compreendidas entre 400 e 2500m². As lojas que ultrapassem este valor de área passam para a categoria de Hipermercado.

7.4. “Pequeno Comércio”

Lojas de retalho com uma área compreendida entre os 300 e os 700m², de cariz familiar, propriedade de uma só pessoa ou de um pequeno grupo de pessoas, que simultaneamente toma conta da gestão e operação, sem grandes ligações às grandes empresas de retalho ou distribuição e com um mercado circunscrito a cliente locais.

Estas lojas apresentam várias limitações ao nível de recursos humanos e monetários não tendo, muitas delas, todas as secções alimentares que fazem parte de um supermercado completo.

7.5. Carne e produtos à base de carne

Entende-se por “*carne*” todas as partes comestíveis de animais da espécie bovina, incluindo búfalos e bisontes, suína, ovina e caprina, bem como os solípedes domésticos, de aves de criação, de coelhos e lebres e de caça de criação e de caça selvagem, próprias para consumo humano, na acepção do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Sempre que se utiliza o termo “*carne e seus produtos*” está-se a fazer referência às carnes frescas, aos preparados de carne e aos produtos à base de carne, sendo que:

- “*carnes frescas*” são as carnes não submetidas a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada;
- “*preparados de carne*” é a denominação que se dá à carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca;
- “*produtos à base de carne*” os produtos transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca.

7.6. Produtos da Pesca e Aquicultura

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 104/2000, a expressão «produtos da pesca» inclui os produtos da captura no mar e nas águas interiores e os produtos de aquicultura seguidamente enumerados :

- peixe vivo, peixes frescos ou refrigerados, peixe congelado, filetes de peixe e outra carne de peixe (mesmo picada), frescos, refrigerados ou congelados;

- peixes secos, salgados ou em salmoura; peixes fumados, mesmo cozidos antes ou durante a defumação; farinhas, pó e *pellets* de peixe, próprios para consumo humano;
- crustáceos, mesmo sem casca, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salgados ou em salmoura; crustáceos com casca, cozidos em água ou vapor; moluscos, com ou sem casca, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salgados ou em salmoura;
- preparações e conservas de peixes; caviar e seus sucedâneos preparados a partir de ovas de peixe;
- massas alimentícias mesmo cozidas ou recheadas, ou preparadas de outro modo, contendo, em peso, mais de 20% de peixes e crustáceos, moluscos ou outros invertebrados aquáticos;

7.7. Subprodutos

Entende-se por subprodutos animais os cadáveres inteiros (ou partes) de animais ou produtos de origem animal não destinados ao consumo humano, incluindo óvulos, embriões e sémen.

Estas matérias são seguidamente eliminadas ou transformadas e reutilizadas no sector cosmético ou farmacêutico e noutras utilizações técnicas (Regulamento 1774/2002).

Os estabelecimentos de venda de carnes e seus produtos que gerem subprodutos de origem animal não destinados a consumo humano devem efectuar as operações de separação, identificação, pesagem, registo e encaminhamento para eliminação ou aproveitamento daqueles, nos termos previstos no Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro.

As matérias produzidas nos estabelecimentos de venda a retalho, como é o caso dos talhos, são classificadas como subprodutos de categoria 3 nos termos da alínea a), do n.º 1, do artigo 6º do supracitado regulamento. Os mesmos não podem ser encaminhados como resíduos sólidos urbanos, mas sim, encaminhados como subprodutos, nos termos do n.º 2, alíneas a), b), c), d), e) e f), do artigo 6º, do mesmo regulamento, para os seguintes estabelecimentos aprovados ao abrigo do mesmo diploma:

- Unidades de transformação de subprodutos de categoria 1, 2 ou 3
- Unidades de Incineração
- Unidades de fabrico de alimentos para animais de companhia

- Unidades de biogás ou compostagem
- Unidades técnicas
- Unidades intermédias
- Fornecidos nos locais de venda a retalho directamente ao consumidor final, para alimentação de animais de companhia.

Todos os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que os géneros alimentícios cumprem os critérios microbiológicos pertinentes estabelecidos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 1441/2007, de 5 de Dezembro, para que o fornecimento, o manuseamento e a transformação de matérias-primas e géneros alimentícios, sob seu controlo, sejam realizados de forma a respeitar os critérios de segurança dos géneros alimentícios aplicáveis durante todo o período de vida útil dos produtos.

II – Parte Experimental

8. Material e Métodos

8.1. Enquadramento do PACE na região de Santarém

A direcção de Serviços Veterinários da Região de Lisboa e Vale do Tejo é constituída por quatro divisões de intervenção veterinária: a DIV do Oeste, com sede na Amadora, a DIV do Ribatejo norte, com sede em Tomar, a DIV do Ribatejo, com sede em Santarém e a DIV de Setúbal, com sede em Setúbal. A DIV do Ribatejo, sediada em Santarém, abrange vários Concelhos, entre eles Rio Maior, Azambuja, Almeirim, Coruche, Santarém, Alpiarça, Cartaxo, Benavente, Chamusca e Salvaterra de Magos. Foi então no concelho de Santarém que foi efectuado este estudo, abrangido pela área de actuação do médico veterinário municipal ao abrigo do programa PACE. Esta área de intervenção engloba 28 freguesias com a fiscalização de variados registos de actividade relacionados com a laboração ou armazenamento de géneros alimentícios, como p. ex matadouros, salas de desmancha ou estabelecimentos de venda a retalho. A DIV Ribatejo tem a competência e responsabilidade da aplicação do PACE no concelho de Santarém, contando para isso com a execução do veterinário municipal do respectivo município. O estudo do PACE no concelho de Santarém permitiu conhecer as condições higio-sanitárias dos estabelecimentos que laboram ou armazenam géneros alimentícios no concelho e identificar os problemas que necessitam resolução. Desta forma, desenvolveu-se um estudo que caracterizou as condições higio-sanitárias de vários estabelecimentos de venda a retalho de carne e peixe no concelho de Santarém de modo a poder quantificar e identificar os maiores e mais recorrentes problemas que enfrentam na área de Segurança alimentar, e compará-los entre estabelecimentos de pequeno comércio e estabelecimentos de grande comércio, de grandes empresas de distribuição de géneros alimentícios.

8.2. Descrição dos estabelecimentos estudados

Este trabalho teve como base a análise dos resultados obtidos na lista de verificação da DGV para estabelecimentos de venda a retalho no município de Santarém. Os estabelecimentos estudados totalizaram vinte e oito, sendo que dezasseis eram talhos do pequeno comércio, seis eram talhos do grande comércio e seis eram peixarias do grande comércio.

Os 16 talhos do pequeno comércio tinham uma área compreendida entre os 50 e 100 m² e estavam incluídos no grupo de micro e pequenas empresas (MPE). Eram empresas familiares, propriedade de uma só pessoa ou de um pequeno grupo de pessoas, normalmente familiares do proprietário, que simultaneamente toma conta da gestão e atendimento/comercialização, sem grandes ligações às grandes empresas de retalho ou distribuição e com um mercado circunscrito a clientes locais. Para além das práticas habituais num talho, como a desmancha de carcaças, a desossa e o corte fino, também eram feitos diariamente vários preparados de carne, tais como: rolos de carne recheados, hambúrgueres, almôndegas, frango recheado, lombo de porco recheado, etc.

Para além destes produtos vendem também carne picada, mas apenas a pedido dos clientes. Alguns destes talhos tinham, também, abastecimento próprio de carnes pois para além da actividade do talho tinham produção de animais, nomeadamente da espécie ovina e caprina. Estes estabelecimentos apresentavam várias limitações ao nível de recursos humanos e monetários. Destes 16 talhos, 11 encontravam-se associados ao mercado municipal de Santarém, partilhando o espaço com estabelecimentos de comércio de outros géneros alimentícios, como produtos hortofrutícolas ou produtos da pesca e aquicultura.

Os 6 talhos e 6 peixarias, ditos do grande comércio, variavam entre si relativamente à área, número de empregados, número de secções e potência eléctrica contratada. Dois destes talhos e peixarias estavam inseridos em supermercados, que de acordo com a legislação e definição da APED (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição), é um ponto de venda predominantemente alimentar e de produtos de grande consumo em sistema de livre serviço, com áreas compreendidas entre os 400 e os 2500 m², sendo que os outros 4 estavam inseridos em Hipermercados, com áreas superiores a 2500 m². Os talhos estavam inseridos em estabelecimentos que contêm todas as secções alimentares, ou seja, secção de mercearia composta por alimentos pré-embalados de temperatura ambiente, secção de frio composta por alimentos pré-embalados refrigerados e congelados, secção de frutas e legumes frescos de 1^a gama e secções onde existe manipulação directa dos alimentos, como é o caso da padaria/pastelaria, charcutaria, peixaria e talho. Neste último grupo, as secções apresentavam uma barreira entre o cliente e o operador, de forma a evitar o contacto directo dos alimentos com os clientes. Essa barreira é por norma um balcão de venda, e as regras de higiene e segurança alimentar no seu interior são muito rigorosas, em especial no talho e na peixaria. Estas, devido à sua dimensão, estavam divididas em vários departamentos, e

como tal possuíam um departamento próprio de qualidade que assegura os diversos requisitos e legislação em matéria de Segurança e Qualidade Alimentar.

Estas lojas de retalho, por norma, são propriedade de grandes grupos de distribuição ou retalhistas, ou estão organizadas em associação.

8.3. Avaliação da Amostra – Métodos

Como já foi anteriormente referido, a recolha da avaliação das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos de comércio retalhista foi feita a partir das listas de verificação elaboradas para o Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) pela DGV, Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, nomeadamente a “Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e de produtos à base de carne” para os talhos, presente no Anexo IV, e a “Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura” para as peixarias, presente em Anexo V. As avaliações foram obtidas por meio das vistorias oficiais do MVM de Santarém que acompanhei, visadas no Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) da Direcção Geral Veterinária, entre Outubro de 2009 e Março de 2010. Foram feitas no total 28 vistorias a estabelecimentos comerciais, sendo que 12 das quais a estabelecimentos definidos como grande comércio. Nos resultados foram também incluídos os resultados das vistorias oficiais do ano anterior, 2008/2009, ano em que se iniciou oficialmente a execução do plano PACE. É importante relevar que todas as vistorias foram feitas após um aviso oficial prévio, normalmente feito por correio registado, e que a ordem pela qual foram feitas as vistorias foi aleatória.

As avaliações decorreram sempre de acordo com o planeamento sugerido pela lista de verificação, começando pela identificação e caracterização do estabelecimento, do representante e do técnico. A lista de verificação técnica para talhos (anexo IV), está estruturada em várias secções de parâmetros, entre eles:

- Requisitos gerais dos locais de venda - que globaliza 11 pontos destinados às infraestruturas existentes no estabelecimento;
- Requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público – engloba 20 pontos, que como o nome indica, são referentes aos parâmetros estruturais e seu funcionamento;

- Requisitos de exposição e venda de carnes e seus produtos no local de venda ao público – com 23 questões sobre as condições da carne e dos seus produtos no estabelecimento visado;
- Preparação e venda de carnes picadas (art. 13º DL 147/2006 de 31 de Julho) – 6 parâmetros sobre a produção de carne picada;
- Meios frigoríficos de apoio ao talho (art. 10º do anexo ao DL nº147/06) – abrange 17 pontos sobre as características dos meios frigoríficos e sobre o acondicionamento da carne nestes;
- Subprodutos, aparas, gorduras e ossos (nº1 e 2 do art.11º DL 147/2006 de 31 Julho) – engloba 3 parâmetros sobre o seu acondicionamento e seu destino;
- Higiene Pessoal e Vestuário (art.23, 24º e 26º DL 147/2006 de 31 Julho) – constituído por 10 questões sobre os empregados;
- Formação em Higiene e Segurança Alimentar (art. 26º, 27º e 28º D.L 147/2006 de 31 de Julho) – formado por 3 parâmetros sobre a formação dos empregados no estabelecimento;
- Higienização – composto por 6 pontos sobre a prática de higiene no estabelecimento;
- Controlo de Pragas - engloba 1 parâmetro subdividido em 6;
- Documentação do Estabelecimento/Registo – composto por 5 pontos referentes aos diversos documentos exigidos legalmente no estabelecimento comercial;
- Sistema Baseado nos princípios HACCP ou Boas Práticas - conjunto de pontos que esquematizam o plano de Boas Práticas usado no estabelecimento quando um sistema HACCP não está implementado.

Existem ainda outros grupos de parâmetros na lista de verificação, mas como não podem ser avaliados em todos os objectos deste estudo, pois não se aplicam ao pequeno comércio, não foram tidos em conta.

A lista de verificação técnica para Peixarias (anexo V) está estruturada nos seguintes grupos de parâmetros (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008c):

- Requisitos gerais aplicáveis às instalações – que globaliza 10 pontos destinados às infraestruturas existentes no estabelecimento;
- Outros requisitos gerais – que agrupa 5 pontos destinados a disposições e requisitos legais;

- Requisitos específicos dos locais de preparação, tratamento ou transformação - estrutura 9 pontos referentes às condições higio-funcionais do estabelecimento;
- Requisitos aplicáveis ao equipamento – composto por 7 parâmetros sobre o equipamento usado no estabelecimento
- Abastecimento de água – composto por 2 parâmetros sobre o tipo de abastecimento de água;
- Requisitos gerais dos géneros alimentícios – constituído por 8 parâmetros sobre regras gerais de comercialização dos géneros alimentícios;
- Requisito aplicáveis aos produtos da pesca – composto por 27 parâmetros, é dividido em 5 categorias, produtos frescos, congelados, bacalhau, moluscos bivalves vivos, produtos da pesca transformados. Estruturam as condições higiénicas em que se devem encontrar os referidos géneros alimentícios;
- Acondicionamento e embalagem – composto por 5 pontos referentes ao acondicionamento dos alimentos e às características das suas embalagens;
- Meios frigoríficos de apoio à peixaria – que agrupa 10 pontos sobre as características funcionais e higiénicas dos meios frigoríficos de apoio ao estabelecimento;
- Resíduos alimentares e subprodutos de origem animal – engloba 6 parâmetros sobre o acondicionamento e destino destes produtos;
- Pessoal e formação em Higiene e Segurança Alimentar – esquematizado em 4 parâmetros sobre os empregados e sua formação na área alimentar;
- Planos de higienização – constituído por 6 pontos sobre a existência de plano de higienização e quais os produtos usados e como;
- Controlo de pragas – formado por 6 pontos sobre a monitorização de pragas;
- Documentação e registos – agrupado em 4 pontos, assinala a existência ou não dos documentos legais vigentes para o estabelecimento;

Existem ainda outros grupos de parâmetros na lista de verificação, mas como não podem ser avaliados em todos os objectos deste estudo, pois não se aplicam ao pequeno comércio, não foram tidos em conta.

9. Avaliação dos estabelecimentos comerciais

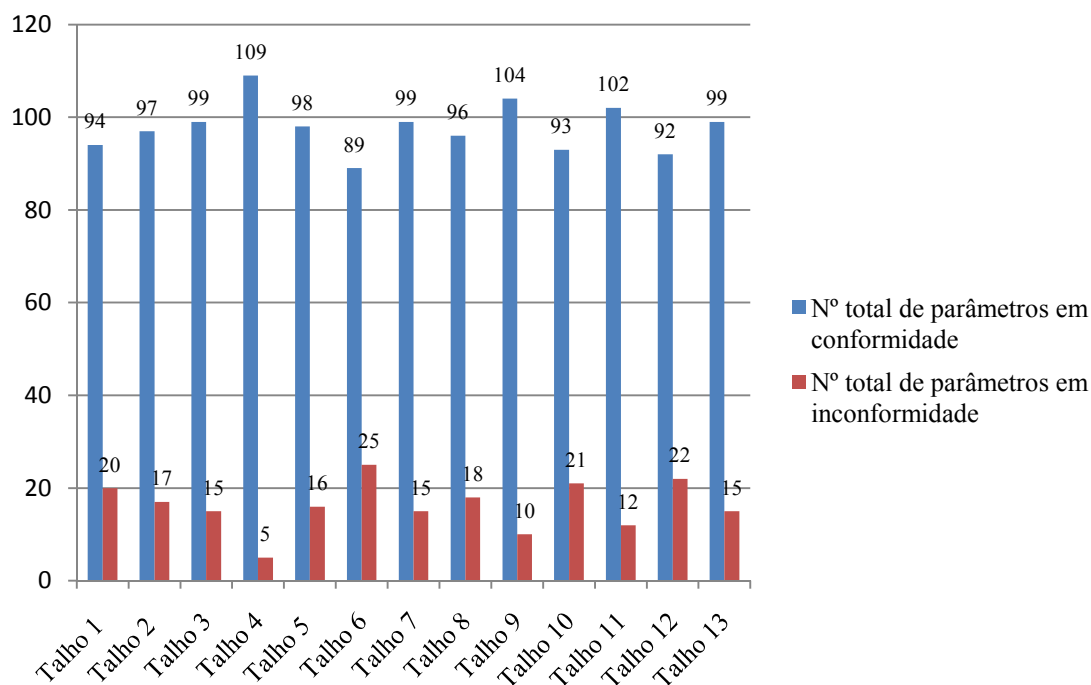
9.1. Resultados

A avaliação dos talhos e peixarias estudados em relação às questões levantadas pelas lista de verificações oficiais do plano PACE está representada em gráficos. Estes gráficos foram agrupados segundo as características em avaliação.

- No grupo 1 é feita a avaliação da totalidade dos parâmetros em conformidade e inconformidade com os requisitos exigidos nas listas de verificação em : 2008/2009 em talhos do pequeno comércio (gráfico 3); 2009/2010 em talhos do pequeno comércio (gráfico 4); 2008/2009 em talhos inseridos no grande comércio (gráfico 5); 2009/2010 em talhos inseridos no grande comércio (gráfico 6); em peixarias inseridas no grande comércio no ano 2008/2009 (gráfico 7) e em 2009/2010 (gráfico 8).
- No grupo 2 são avaliados os parâmetros que os estabelecimentos comerciais apresentavam maior dificuldade em cumprir. Assim, apresentamos os valores para os talhos do pequeno comércio em 2008/2009 (gráfico 9) e em 2009/2010 (gráfico 10); para os talhos de grande comércio em 2008/2009 (gráfico 11) e em 2009/2010 (gráfico 12); e para as peixarias de grande comércio em 2008/2009 (gráfico 13) e em 2009/2010 (gráfico 14).
- No grupo 3 é feita a comparação das condições higio-sanitárias entre os talhos do pequeno comércio e do grande comércio. Desta forma no gráfico 15 estão representadas as percentagens de inconformidades que cada parâmetro apresenta, ou seja, a percentagem de parâmetros não conformes com o exigido. Não se obtiveram resultados para as peixarias por não se terem registado neste estudo os resultados de peixarias do pequeno comércio.
- No grupo 4 é registado o grau de risco estimado para os talhos em 2008/2009 e 2009/2010 (gráfico 16) e para peixarias em 2008/2009 e 2009/2010 (gráfico 17).

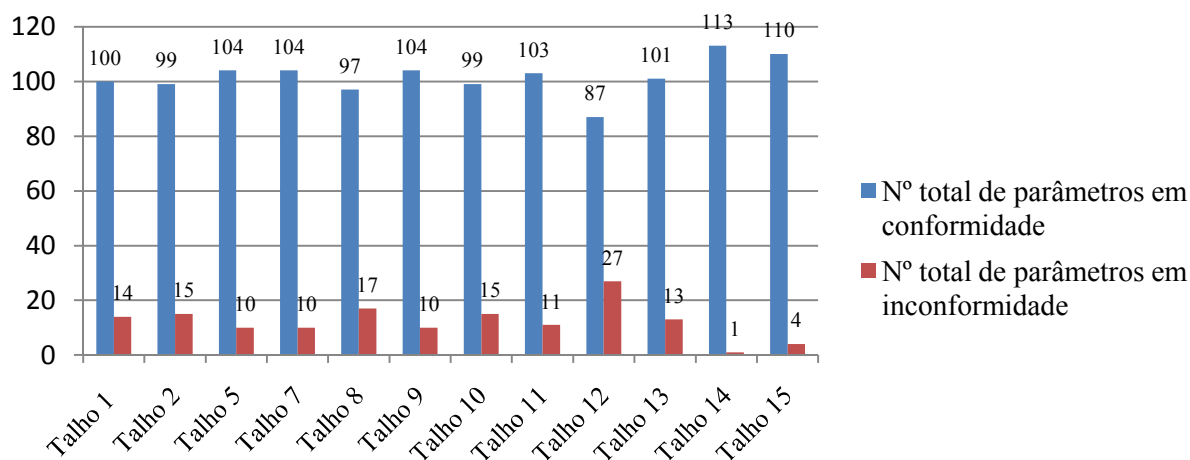
9.1.1. Grupo 1

Gráfico 3 – Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos de pequeno comércio em 2008/2009.



Como se pode verificar pela análise ao Gráfico 3, os treze talhos do pequeno comércio avaliados no ano 2008/2009 apresentaram um considerável número de incumprimentos relativamente aos requisitos exigidos pelo PACE. Num total de 1482 parâmetros avaliados, 207 não foram cumpridos no conjunto dos 13 talhos. A média do número total de parâmetros em inconformidade nestes talhos foi de 18,5%. O talho com piores condições de segurança alimentar apresentou um total de 25 parâmetros em inconformidade, ou seja, de 28,5% de incumprimento. Apenas um talho apresentou 5 parâmetros em inconformidade, ou seja, 5,7% de incumprimentos.

Gráfico 4 - Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos do pequeno comércio em 2009/2010.



No gráfico 4 são apresentados os resultados de doze talhos, sendo que dez destes (1,2,5,7,8,9,10,11,12,13) foram avaliados no ano anterior (2008/2009). Assim, os talhos 3, 4 e 6 foram substituídos pelos talhos 14 e 15, pois os primeiros encerraram o seu estabelecimento comercial no ano 2009/2010 por variadas razões, e os segundos inauguraram nesse ano e foram adicionados ao plano PACE. A análise do gráfico revela que o número total de parâmetros em incumprimento para o conjunto dos talhos foi mais baixo que no ano anterior, com um total de 181 em 1368 parâmetros para o conjunto dos 12 talhos, sendo a única exceção o talho 12 que aumentou o número de inconformidades de um ano para o outro. Neste ano o maior número de incumprimentos foi de 27 no talho 12, e o menor número foi de 1 no talho 14. A média do número total de parâmetros em inconformidade neste ano foi de 14% do total dos parâmetros.

Gráfico 5 - Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos do grande comércio em 2008/2009.

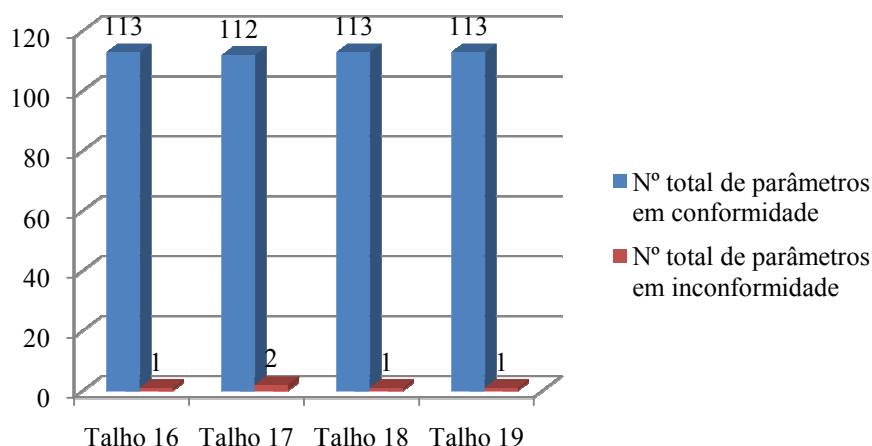
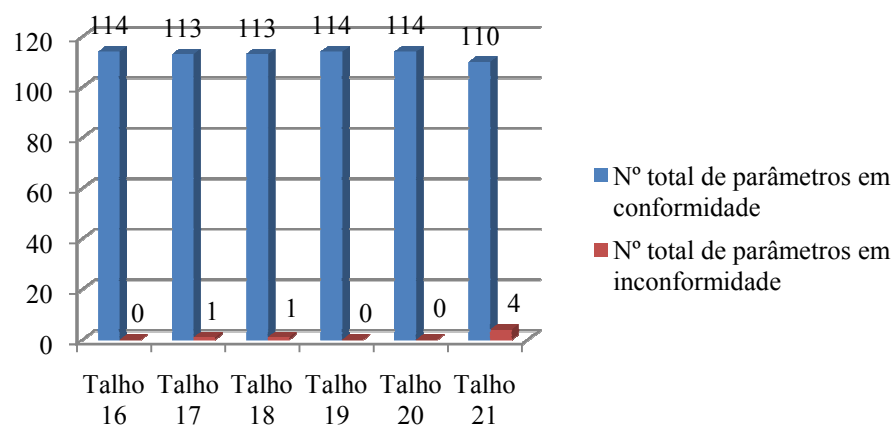


Gráfico 6 - Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em talhos de grande comércio em 2009/2010.



Nos Gráficos 5 e 6, referentes aos talhos inseridos no grande comércio associados a grandes empresas de distribuição, nota-se uma quase ausência de parâmetros em inconformidade, tanto no ano 2008/2009, em que se verificaram 5 inconformidades no total de 456, como no ano 2009/2010, com um total de 6 inconformidades em 684 parâmetros. Neste último ano, para além dos quatro talhos já existentes no ano anterior (talhos 16, 17, 18 e 19), houve uma adição de dois novos talhos ao plano PACE, pelo que foram adicionados aos registos deste estudo. Estes dois novos talhos demonstraram também uma ausência de parâmetros em inconformidade, com a excepção do talho 21, que apresentou o maior número de parâmetros não conforme a lista de verificação, apesar de não provocarem qualquer alteração ao cálculo do seu grau de risco estimado associado à actividade no estabelecimento comercial.

Gráfico 7 - Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em peixarias de grande comércio em 2008/2009.

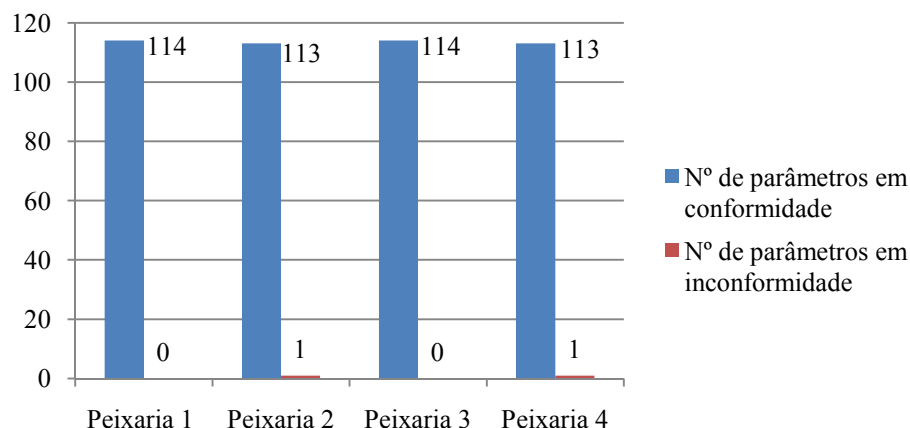
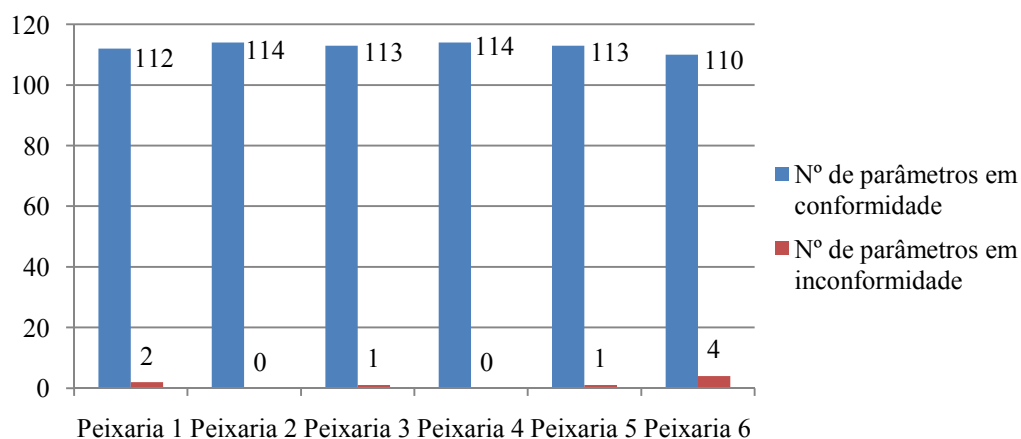


Gráfico 8 - Total de parâmetros em conformidade e inconformidade em peixarias de grande comércio em 2009/2010.

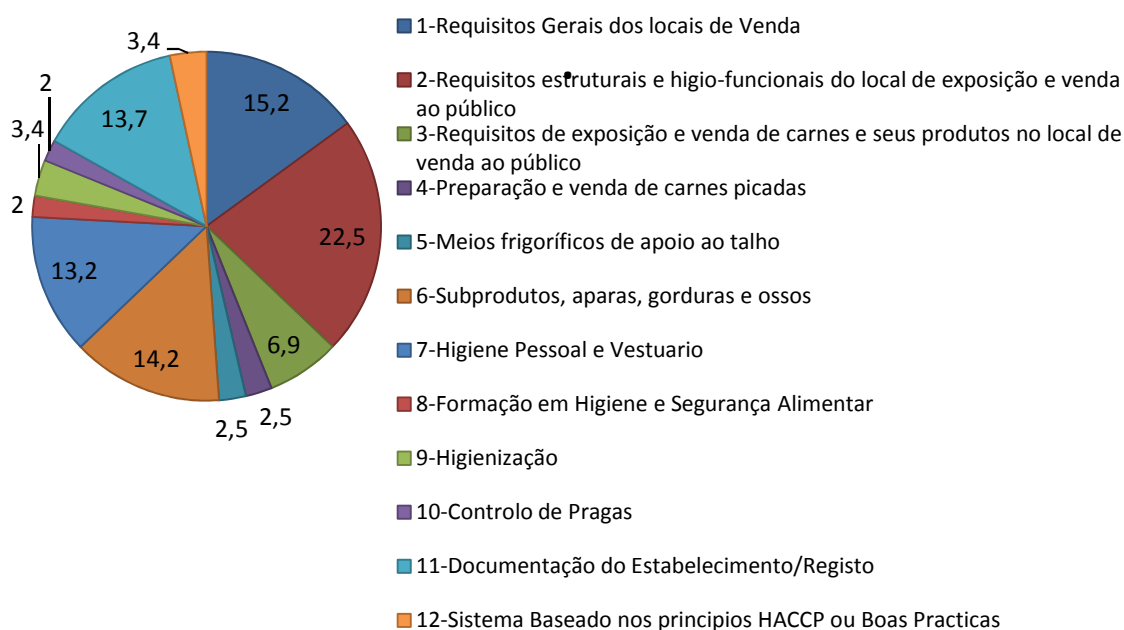


Em relação às peixarias abrangidas pelo plano PACE, existe apenas registo dos estabelecimentos comerciais associados ao grande comércio. As peixarias do pequeno comércio não foram abrangidas pelo PACE neste estudo.

Tal como nos talhos, houve uma adição de duas peixarias aos registos de 2009/2010, pois como é conhecido, os estabelecimentos de grande comércio associados a empresas de distribuição apresentam, frequentemente, os dois tipos venda a retalho. Como era de esperar, e de forma semelhante aos talhos de grande comércio, as peixarias apresentaram uma ausência ou quase ausência de parâmetros não conforme o exigido.

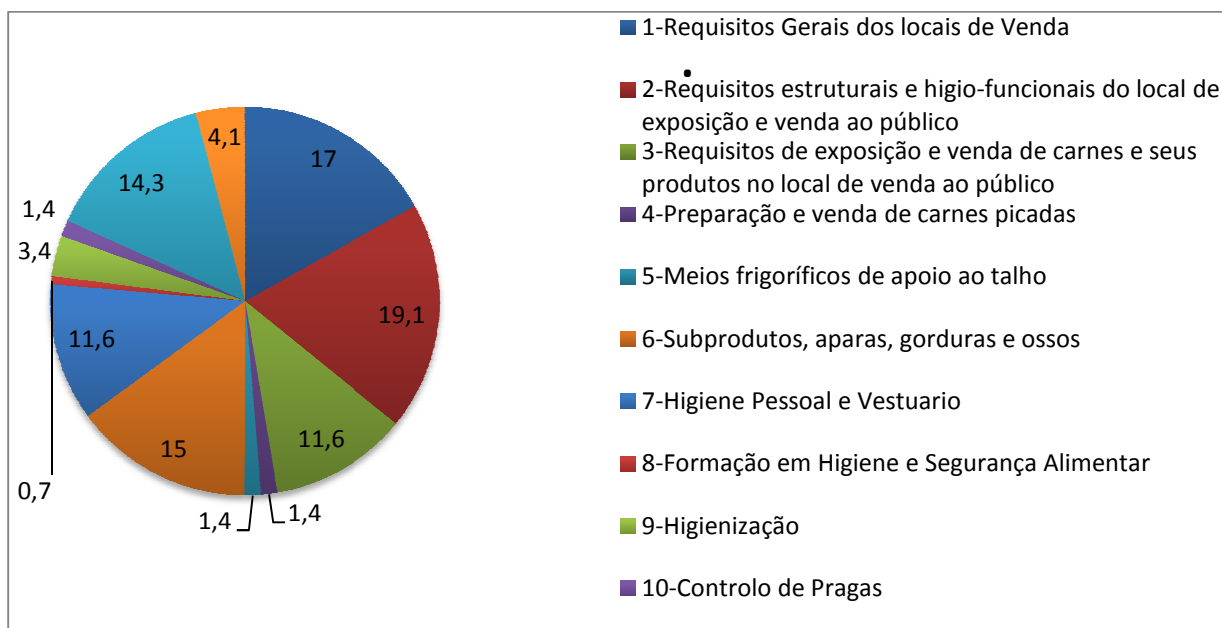
9.1.2. Grupo 2

Gráfico 9 – Incumprimentos por parâmetros em talhos de pequeno comércio em 2008/2009.



Nos talhos do pequeno comércio em 2008/2009 (Gráfico 9) do total de 207 parâmetros não conformes o mais frequente foi o dos “requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público” com um valor de 22,5%. Seguidamente e com aproximadamente percentagens iguais de incumprimento encontram-se os parâmetros dos “requisitos gerais dos locais de venda” (15,2%), “subprodutos, aparas, gorduras e ossos” (14,2%), da “higiene pessoal e vestuário” (13,2%) e da “documentação do estabelecimento/registo” (13,7%).

Gráfico 10 – Incumprimentos por parâmetros em talhos de pequeno comércio em 2009/2010.



No ano 2009/2010, referente aos talhos do pequeno comércio, o número total de parâmetros não conformes, tal como foi referido anteriormente, foi mais baixo do que no ano anterior. Como se pode verificar no gráfico 10 as percentagens de incumprimentos mantiveram-se semelhantes ao ano anterior. A maior alteração ocorreu no parâmetro 3 “requisitos de exposição e venda de carnes e seus produtos no local de venda ao público” em que houve um aumento de 6,9% para 11,5%. A percentagem relativa ao grupo 2, requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público (19,1%), diminuiu em 2009/2010.

Gráfico 11 – Incumprimentos por parâmetros em talhos do grande comércio em 2008/2009.

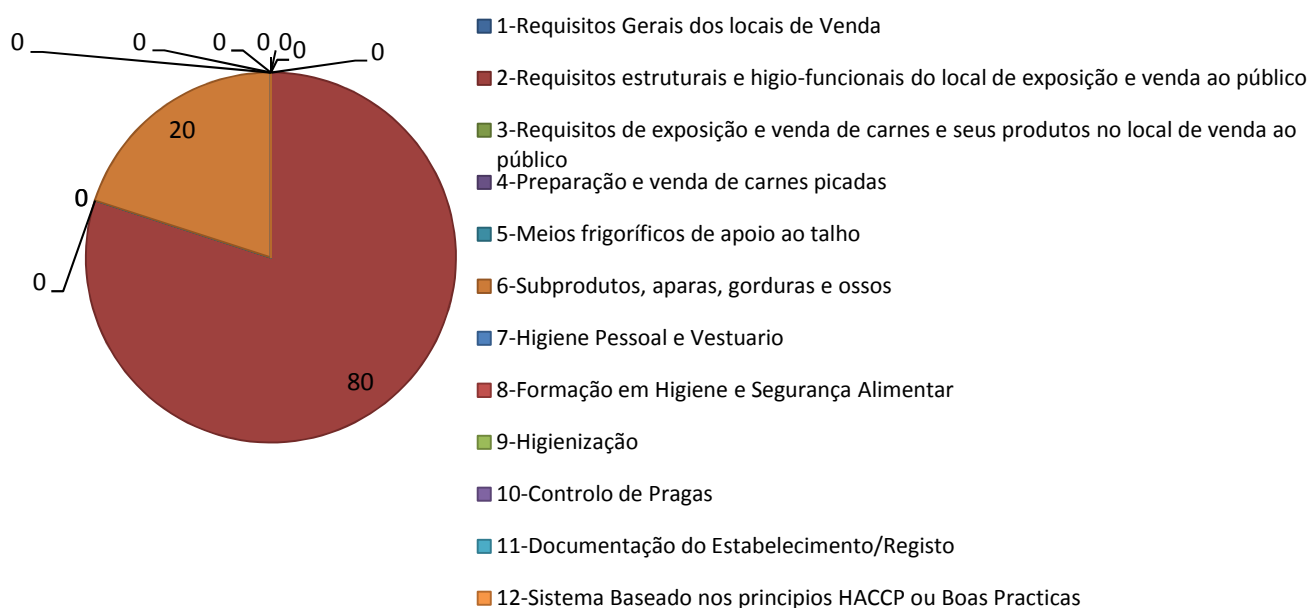
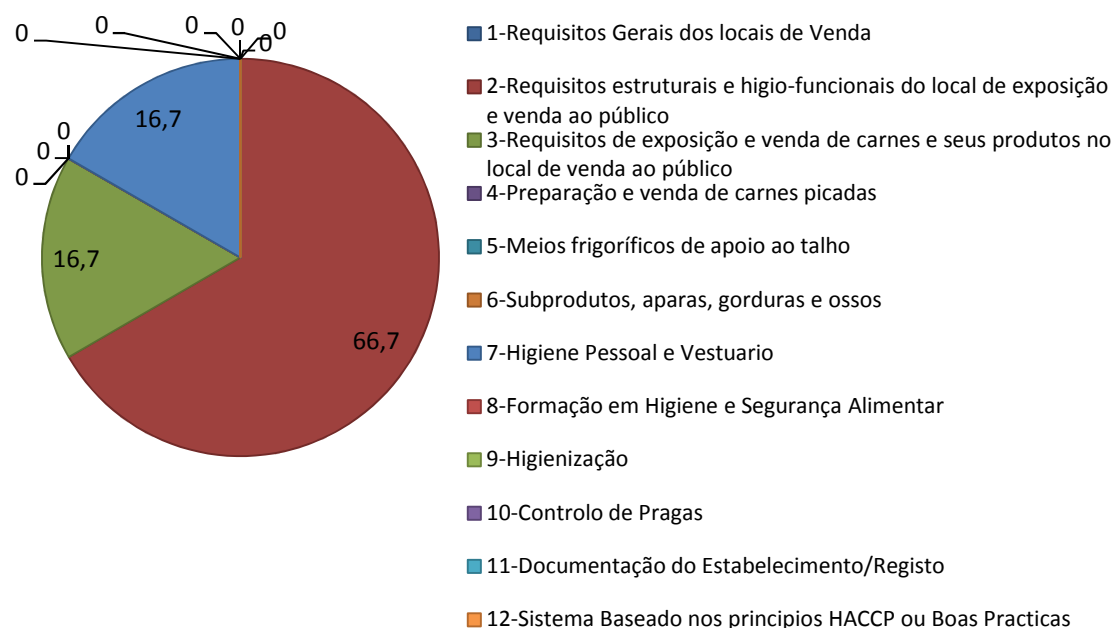


Gráfico 12 – Incumprimentos por parâmetros em talhos do grande comércio em 2009/2010.



Como se pode ver nos gráficos 11 e 12, a dispersão das incumprimentos é muito pequena, porque número de parâmetros não conformes é pequeno. Assim, em 2008/2009 (gráfico 11) 80% dos incumprimentos ocorreram no parâmetro 2 “requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda”. Em 2009/2010 (gráfico

12) o parâmetro “requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda” continuou a se aquele com maior número de incumprimentos. Ainda neste último ano 16,7% das inconformidades ocorreram nos parâmetros 1 e 3, ambas por irregularidades pouco relevantes para o aspecto global da segurança alimentar nesses estabelecimentos.

Gráfico 13 – Incumprimentos por parâmetros em peixarias de grande comércio em 2008/2009.

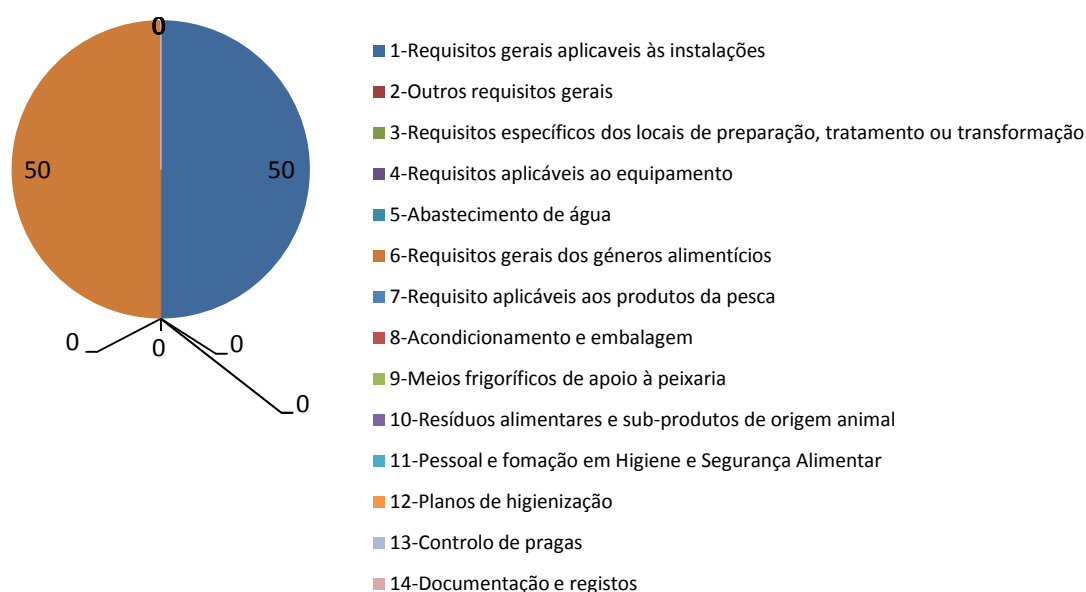
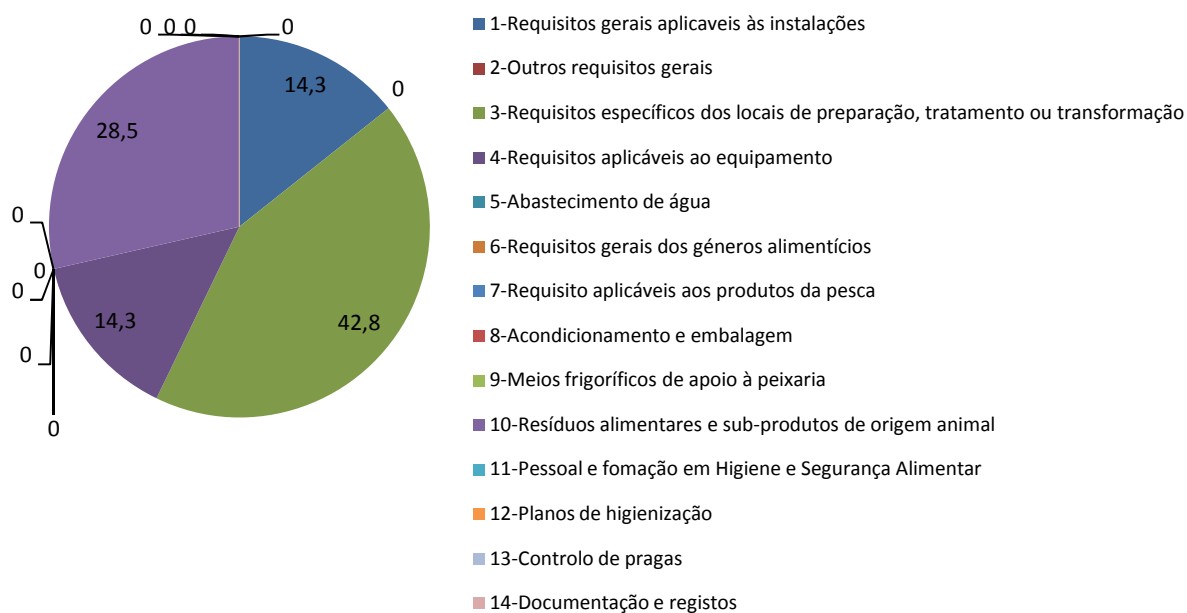


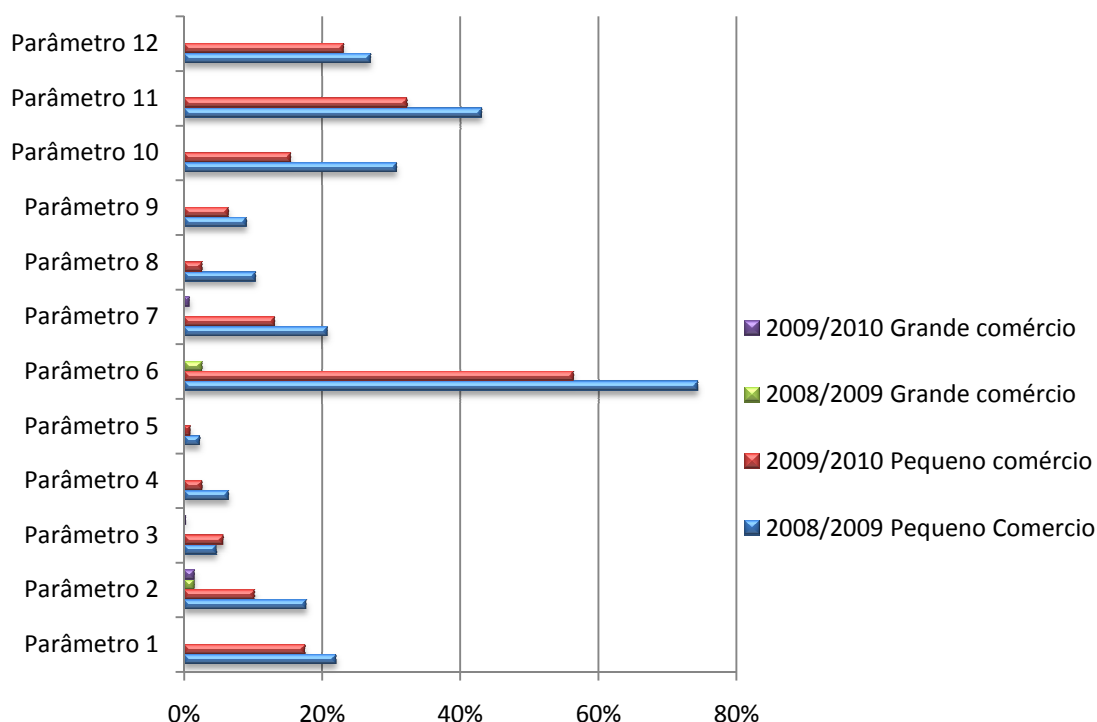
Gráfico 14 – Incumprimentos por parâmetros em peixarias de grande comércio em 2009/2010.



Nas peixarias (gráficos 13 e 14) à semelhança dos talhos de grande comércio, o número de parâmetros em inconformidade foi muito pequeno. Em 2008/2009 2 parâmetros não estavam conforme o exigido, no parâmetro “requisitos gerais aplicáveis à venda”(50%) e no “requisitos gerais do géneros alimentícios” (50%). Em 2009/2010, 4 parâmetros estiveram em inconformidade (gráfico 14). Desta forma os parâmetros “requisitos específicos dos locais de preparação, tratamento ou transformação” e “resíduos alimentares e sub-produtos de origem animal” foram os que com mais frequência não foram cumpridos, com 43% e 29%, respectivamente.

9.1.3. Resultados do Grupo 3

Gráfico 15 – Comparação dos incumprimentos por parâmetros, entre os talhos do pequeno comércio e grande comércio, em 2008/2009 e 2009/2010.



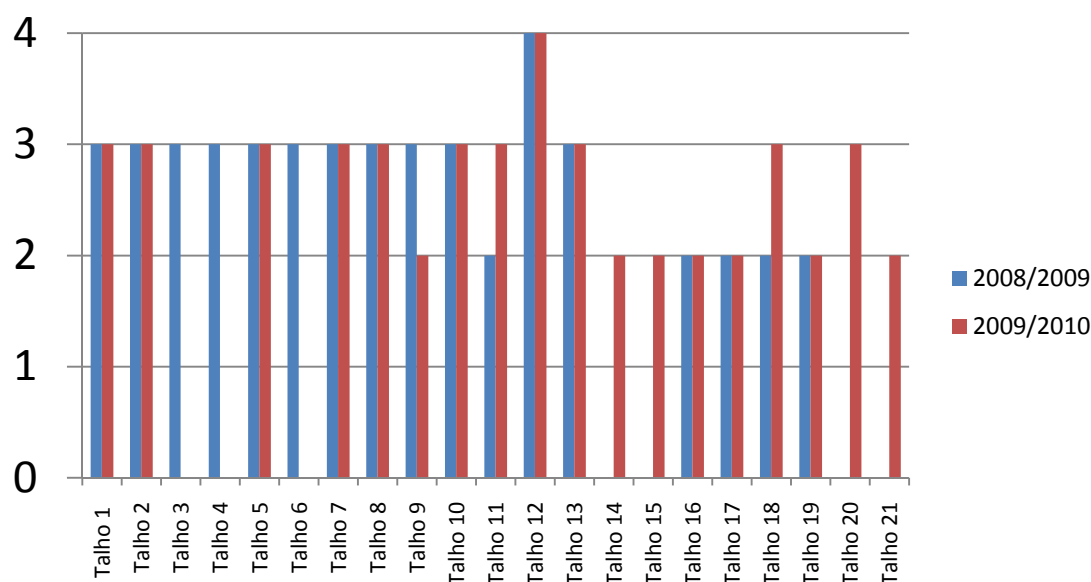
As percentagens de incumprimento do grande comércio são muito reduzidas, sendo o parâmetro “subprodutos, aparas, gorduras e ossos” aquele com alguma relevância, com 3% em 2008/2009 (gráfico 15), situação que foi resolvida em 2009/2010 pois a percentagem de incumprimento nesse ano foi nula.

No parâmetro 2 “requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público” um incumprimento de 2%, que se manteve no ano seguinte.

Em relação ao pequeno comércio verifica-se que todos os parâmetros apresentavam alguma percentagem de incumprimento. O parâmetro 5 “meios frigoríficos de apoio ao talho” foi o que menos vezes este não conforme, com 2,3% no primeiro ano e 0,9% no segundo. O parâmetro 6 “subprodutos de origem animal”, foi o mais frequentemente não conforme, com um valor de 74% no ano 2008/2009 e de 56,4% no ano 2009/2010.

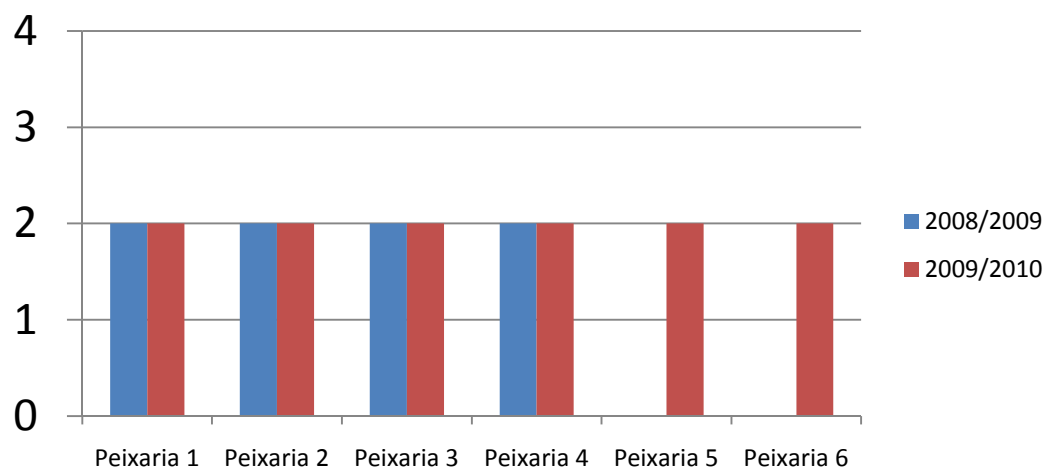
9.1.4. Grupo 4

Gráfico 16 – Grau de risco estimado dos talhos em 2008/2009 e 2009/2010.



Com base na análise do Gráfico 16 pode-se verificar que a maioria dos talhos de pequeno comércio, talhos 1 a 15, apresentou um grau de risco estimado com o valor de 3. Já os talhos do grande comércio, talhos de 16 a 21, apresentaram na sua maioria um grau de risco estimado de 2. As únicas exceções aos talhos do grande comércio são os talhos 18 e 20 que em 2009/2010 apresentaram um grau de risco estimado de 3. O talho 12, talho de pequeno comércio, foi o único que apresentou o mais elevado grau de risco “4”, tanto em 2008/2009 como em 2009/2010.

Gráfico 17 – Grau de risco estimado dos estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura nos anos 2008/2009 e 2009/2010.



Ao analisar o grau de risco estimado para as peixarias constata-se que todas elas obtiveram um grau de risco 2, tanto em 2008/2009 como em 2009/2010.

9.2. Discussão

9.2.1. Grupo 1

Ao comparar os dados recolhidos dos talhos do pequeno comércio de um ano para outro verificou-se que houve uma diminuição do número total de parâmetros em inconformidade, com diminuição das inconformidades na maioria dos talhos, denotando talvez uma adaptação destes ao plano PACE ou a um aumento da consciência face aos processos que visam a segurança alimentar no estabelecimento comercial. O facto de os talhos 14 e 15, que inauguraram, apresentarem um baixo número de inconformidades confirma a tendência da adaptação face aos requisitos exigidos para a segurança alimentar, justificando a modernização dos estabelecimentos comerciais mais antigos e desactualizados de modo a possibilitar o acompanhamento das revisões efectuadas na área da segurança alimentar ao longo dos anos.

O número total de não conformidades que os talhos e peixarias do grande comércio apresentaram foi bastante mais baixo do que os dos estabelecimentos do pequeno comércio e mantiveram-se sensivelmente inalterados de um ano para o outro. A não variação do número total de inconformidades que este grupo de talhos e peixarias demonstraram revela um controlo da segurança alimentar semelhante, pelas diferentes empresas que possuem os estabelecimentos.

9.2.2. Grupo 2

Após a análise dos resultados os parâmetros que os talhos do pequeno comércio apresentaram maior dificuldade em cumprir foram:

- Requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público, ou parâmetro 2, tanto no primeiro ano com 22,5% de incumprimentos, como no segundo com 19% de incumprimentos, o que indica uma deficiente estrutura funcional de base relacionada maioritariamente com o local dos estabelecimentos que se encontram associados ao mercado municipal e por conseguinte com instalações antigas e desactualizadas para os requisitos exigidos actualmente, Neste parâmetro as inconformidades mais frequentes resultaram da construção de paredes e tectos com material inadequado; da presença de pavimentos não conformes o exigido, com ausência de ralos devidamente protegidos e sinfonados; e da ausência de meios adequados à lavagem e secagem das mãos;

- Requisitos gerais dos locais de venda, com 15 e 17% de incumprimentos nos primeiro e segundo ano respectivamente, em que os parâmetros com maior frequência de incumprimento foram: a presença de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço; a ausência de protecção à entrada ou permanência de insectos ou roedores, ausência de abastecimento de água potável; e a ausência de extintor.
- Subprodutos, aparas, gorduras e ossos, com 14 e 15% de incumprimentos nos primeiro e segundo ano, respectivamente. Esta percentagem no parâmetro dos subprodutos é explicada pela ausência de tratamento e expedição adequada para centros de recolha deste tipo de produto em quase todos os talhos visados neste estudo, tendo por causa o desconhecimento do Reg. CE nº1774/2002 ou a não consideração pela necessidade de tratamento dos subprodutos. As inconformidades mais frequentes foram a recolha dos subprodutos em recipiente não adequado, o não encaminhamento dos subprodutos nos termos do Reg. CE nº 1774/2002 e consequente inexistência das guias de acompanhamento modelo 376/DGV (edital DGV nº17/DIS de 25/01/2006).
- Higiene Pessoal e Vestuário, com 13 e 15% de incumprimentos no primeiro e segundo ano, respectivamente, em que os parâmetros com maior frequência de incumprimento foram uso de vestuário não conforme a lei e saúde pública, a ausência de ficha de aptidão médica válida, ausência de um sistema de rastreio e actuação em patologias de risco, e ausência de estojo primeiros socorros.
- Documentação do estabelecimento/registos, com 14% de incumprimentos em ambos os anos, sendo os mais frequentes: a ausência de documentação de entregas de subprodutos (modelo 376/DGV) e ausência do alvará de licença de utilização para todos os produtos expostos à venda.

É de salientar também a baixa percentagem de incumprimentos no parâmetro denominado “sistema baseado nos princípios HACCP ou boas práticas” (3,4%), o que indica que foram muito poucos os talhos que não tinham implementado um sistema de auto-controlo baseado no HACCP ou em sistemas de boas práticas, serviço muitas vezes fornecido por empresas exteriores ao estabelecimento comercial visado.

A subida de 6,9% para 11,5% no parâmetro “requisitos de exposição e venda de carnes e seus produtos no local de venda ao público” de um ano para o outro, é explicada pelo aumento de incumprimentos relativamente à separação física entre carnes de diferentes

espécies e de aumento de incumprimentos relativos à indevida rotulagem dos produtos expostos.

Nos talhos e peixarias do grande comércio não houve uma frequência constante de inconformidades em qualquer dos parâmetros. Apesar disso, nos talhos, o pequeno número de inconformidades foi de 80% no primeiro ano e 66,7% no segundo ano, no parâmetro dos “requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público”, em que com maior frequência de incumprimento foram a: presença de paredes sem arestas e ângulos e a presença de ralos indevidamente protegidos e sinfonados. O outro parâmetro que com muita frequência estava não conforme foi o dos “subprodutos, aparas, gorduras e ossos” em que não havia encaminhamento dos subprodutos nos termos do Reg. CE nº 1774/2002 e consequente inexistência das guias de acompanhamento modelo 376/DGV (edital DGV nº17/DIS de 25/01/2006).

Nas peixarias do grande comércio os parâmetros que com maior frequência se encontravam em inconformidade foram os “requisitos gerais aplicáveis às instalações”, “requisitos gerais dos géneros alimentícios” e “requisitos específicos dos locais de preparação, tratamento ou transformação”, sendo que a inconformidade resultou da presença de lâmpadas indevidamente protegidas com armadura de protecção contra a queda de vidros, em caso de rebentamento e a presença de paredes com arestas e ângulos.

9.2.3. Grupo 3

Neste grupo fez-se a comparação das condições higio-sanitárias, calculada pelo número de parâmetros não conformes sobre os parâmetros totais. Desta forma é notória a dificuldade que os talhos de pequeno comércio têm em cumprir os requisitos exigidos para os “subprodutos de origem animal”. Os talhos de pequeno comércio apesar de apresentarem um grande número de parâmetros em incumprimento, o 1 e o 2, pois estes parâmetros contêm um grande número de exigências. Pelo contrário os parâmetros 10, 11 e 12 apresentavam percentagens mais altas de incumprimento pois têm menor número de exigências. Desta forma apesar de existir um maior número de exigências não conforme nos grupos 1 e 2 constatado pela análise aos resultados do grupo 2, torna-se mais urgente, de acordo com o risco estimado, corrigir as inconformidades nos grupos com maior percentagem de exigências não conforme, como o dos “subprodutos”, pois uma elevada percentagem de incumprimento num parâmetro equivale a um elevado grau de incumprimento nesse parâmetro, e o cálculo do risco

estimado é feito utilizando o maior valor atribuído no conjunto dos graus de incumprimento. Assim, baixando o valor mais alto nesse conjunto baixará também o valor do risco estimado.

Na análise do gráfico 15 pode-se também constatar uma constante descida dos valores percentuais de todos os parâmetros, com excepção do 3, no ano 2008/2009 para 2009/2010. Esta diminuição denota talvez uma adaptação dos estabelecimentos comerciais aos critérios necessários para o cumprimento dos requisitos da segurança alimentar ideais que pode ser explicada pela introdução do plano PACE no ano 2008/2009. Verifica-se uma clara vantagem do grande comércio em relação à resposta dada aos requisitos exigidos para as condições higio-sanitárias, neste caso descritas pela lista de verificação do programa PACE.

9.2.4. Grupo 4

O cálculo do grau de risco foi efectuado de acordo com o protocolo elaborado para o plano PACE. Desta forma o grau de risco é obtido pela divisão por dois da soma do grau de risco associado à actividade, que para a actividade de comércio a retalho com manipulação de produtos tem o valor de 2 (DGV/ DSHPV/DPIHSPOA, 2008a), e do grau de incumprimento. Este último foi definido pelo valor mais alto obtido numa das seis categorias, estruturas/equipamento, higiene e limpeza, inspecção dos produtos, rastreabilidade, autocontrolo/HACCP, análises/água e subprodutos.

Com base na análise do Gráfico 16 pode-se verificar que a grande maioria dos talhos do pequeno comércio, talhos 1 a 15, apresentava um grau de risco estimado com o valor de 3. Este grau de risco médio determina a periodicidade das visitas de controlo num espaço de 12 meses. Já os talhos do grande comércio, talhos de 16 a 21, apresentavam na sua maioria um grau de risco estimado de 2, determinando assim os talhos como estabelecimentos de baixo risco e definindo a periodicidade das visitas de controlo em 18 meses. As únicas excepções aos talhos de grande comércio são os talhos 18 e 21 quem em 2009/2010 apresentaram um grau de risco estimado de 3. Esta variação é explicada, no talho 21, pela ausência de revestimento das paredes em material que é legalmente exigido neste tipo de instalações. Em relação à evolução do grau de risco nos estabelecimentos comerciais de um ano para o outro pode-se constatar que praticamente não houve alterações, o que é positivo para os talhos com baixo risco que assim se mantiveram, mas negativo para os que já apresentavam risco médio ou alto e não conseguiram baixar. As únicas alterações ocorreram no talho 9, que diminuiu o seu

grau de risco estimado de 3 para 2, explicado pela modernização das instalações e escolha de materiais de revestimento adequados. Os talho 11 e 18 aumentaram o seu grau de risco de baixo para médio por ausência de estojos de primeiros socorros e não encaminhamento dos subprodutos, respectivamente. O talho 12, talho do pequeno comércio, foi o único que apresentou o mais elevado grau de risco, 4, tanto em 2008/2009 como em 2009/2010. Este grau exige novas visitas de controlo de 6 em 6 meses. O alto grau de risco é explicado pela ausência de condições aceitáveis de segurança alimentar e na altura da visita de controlo exigia uma acção correctiva urgente. Na altura de elaboração deste trabalho, a ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) encerrou a actividade comercial do talho 12. Por fim como pode ser constatado não foi atribuído o menor grau de risco, o grau um, a nenhum talho. Em relação às peixarias (Gráfico 17) todas apresentaram um grau de risco estimado de 2 ou médio, definindo as visitas de controlo num prazo de 12 meses.

5. Conclusões do trabalho

O presente trabalho serviu para avaliar e compreender os requisitos impostos pela legislação alimentar à actividade comercial a retalho de géneros alimentícios, nomeadamente carne e produtos cárneos e produtos da pesca e aquicultura. Desta forma foi-me permitido:

- Avaliar as condições higio-sanitárias de talhos e peixarias do pequeno comércio e do grande comércio no município de Santarém com base nos resultados obtidos pela lista de verificação oficial no âmbito do programa PACE;
- Elaborar uma comparação entre o grande e pequeno comércio no que se refere à Segurança Alimentar e compreender quais as principais dificuldades que os estabelecimentos têm em cumprir os requisitos impostos pela legislação alimentar;
- Observar se, perante a implementação do plano PACE nos estabelecimentos comerciais, em 2008/2009, ocorreu alguma adopção de medidas adicionais que visem a Segurança Alimentar por parte dos estabelecimentos de um ano para o outro.

Segundo os resultados do PACE, obtidos em 2008/2009 e 2009/2010, a maior parte dos estabelecimentos do pequeno comércio do município de Santarém encontravam-se com um médio risco estimado referente à Segurança Alimentar contrastando com os estabelecimentos do grande comércio que obtiveram na sua grande maioria um baixo risco estimado.

Entre as categorias que os estabelecimentos encontram maiores dificuldades em cumprir os requisitos legais estão a categoria de subprodutos de origem animal e a de estruturas/equipamentos, tendo como razão a não consideração da necessidade do tratamento adequado dos subprodutos aliado à inexistência de empresas que façam a recolha de quantidades diminutas dos subprodutos. O baixo cumprimento dos requisitos na categoria estruturas/equipamentos deve-se ao envelhecimento dos equipamentos e à presença de estruturas em materiais que já não se adequam ao exigido, aliado à falta de recursos monetários que possibilitem a remodelação.

Apesar de num plano global a implementação da fiscalização associada ao plano PACE nos estabelecimentos comerciais a retalho não ter provocado grandes alterações nestes dois primeiros anos, uma vez que o grau de risco estimado destes estabelecimentos se manteve igual de um ano para o outro, ocorreram outras melhorias no âmbito da

segurança alimentar de forma a cumprir os variados requisitos exigidos pelo PACE. Apesar destas melhorias não terem diminuído o grau de risco estimado, pelo facto do grau de incumprimento das categorias ser dado pelo valor mais alto e não pela média dos valores, vieram melhorar as condições higio-sanitárias praticadas nos estabelecimentos e em geral aumentar a segurança dos alimentos comercializados.

Perante os resultados obtidos, apesar da pequena amostra em estudo, pode-se concluir que os talhos e peixarias associados a grandes empresas de distribuição, têm melhores condições higio-sanitárias e apresentam menor grau de risco estimado para a segurança dos alimentos, que os talhos de menores dimensões e de cariz familiar ditos do pequeno comércio. Esta diferença deve-se ao facto dos estabelecimentos pequenos apresentarem inúmeros problemas em diversas áreas, problemas que estão ausentes ou minimizados no grande comércio. Entre eles temos:

- falta de motivação e formação dos responsáveis do estabelecimento na implementação de um sistema de segurança alimentar baseado no HACCP ou em boas práticas quer por insuficiente apoio técnico (sistemas inadequados à realidade da empresa) quer pelo número reduzido de funcionários na empresa (o que contraria o princípio multidisciplinar de uma equipa HACCP);
- a falta de recursos (estruturas, meios monetários, pessoal, etc.) o que muitas vezes impede um controlo e manutenção das condições necessárias a uma adequada segurança dos alimentos;
- a formação académica deficiente na área da segurança alimentar por parte dos proprietários e operadores (o que dificulta a percepção dos requisitos que devem cumprir);
- a desvirtualização da necessidade da implementação de algumas medidas de segurança alimentar (p. ex as análises microbiológicas dos alimentos);
- a falta de organismos públicos de controlo e fiscalização focalizados na educação dos operadores e prevenção das situações e não na aplicação de coimas.

Apesar destas dificuldades, é inegável que os estabelecimentos de retalho independentes, de pequeno comércio, são muito importantes para a sociedade como alternativa de negócio e do comércio de proximidade, havendo mesmo alguns vaticínios de que este tipo de comércio tenderá a atrair cada vez mais clientes. A questão que se coloca é: sabendo então do peso e importância que o comércio retalhista independente

tem na economia, de que forma se pode utilizar essa importância para garantir uma maior competitividade e maiores benefícios, em especial no cumprimento das regras da qualidade e segurança alimentar.

Em relação às empresas do grande comércio a maior parte das dificuldades atrás referidas não se aplicam. O maior grau de segurança dos alimentos praticados nos talhos e peixarias deve-se a um maior controlo de todos os requisitos exigidos pela legislação por parte de pessoas empregadas com esse mesmo propósito. Torna-se então mais fácil a execução de planos que visem a segurança alimentar.

Bibliografia:

- Bernardo, F. (2000). Microbiologia das carnes: Parte II. In Gil, J. I., Manual de inspeção sanitária de carnes: I volume. (2ª edição). Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Bernardo, F. (2006a). Perigos sanitários nos alimentos, Segurança e Qualidade Alimentar, 1, Lisboa.
- Bernardo, F. (2006b). Textos de apoio da disciplina de Inspeção Sanitária: História e conceitos. FMV, Lisboa.
- Bernardo, F. (2006c). Textos de apoio da disciplina de Inspeção Sanitária: Perigos Biológicos. FMV, Lisboa.
- Bollaa, J., Garnotelb, E., (2008). Diarrhées d'origine bactérienne: Les infections à *Campylobacter*. *Revue Francophone de Laboratoires*, 400, 27-35. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com>
- Brennan, J. (2006). *Food processing Handbook*. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co, Germany.
- Codex Alimentarius Commission, (2003). Código de práticas internacionais recomendadas: Princípios gerais de higiene alimentar. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- Caranova, A. (2009). Implementação de um sistema de segurança alimentar num talho baseado na metodologia HACCP. Dissertação mestrado integrado em Ciências Veterinárias, FMV, Universidade Técnica de Lisboa.
- CCE, (2000). Comissão das Comunidades Europeias: Livro branco sobre a segurança dos alimentos, Bruxelas 12 janeiro.

Comissão Europeia (1997), The General Principles of Food Law in the European Union. Commission Green Paper. COM (97). Commission of the European Communities, Bruxelas, 30 de Abril.

Correia, J. e Dias, A. (2003). Segurança Alimentar, Voz da Terra, 28, Páginas: 32-38.

Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de Dezembro de 2000, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de Maio de 2003, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 243/2003, de 7 de Outubro de 2003, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de Junho de 2006, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 122/2006, de 27 de Junho de 2006, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto de 2007, Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional. Lisboa.

Directiva 2002/99/CE de 16 de Dezembro de 2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 018. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

Directiva 2003/99/CE de 17 de Novembro de 2003. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 325. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas

Directiva 2004/41/CE de 21 de Abril de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 157. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo

DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, (2008_a), Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos, Revisão Nº 01 de 10 de Março de 2008.

DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, (2008_b), Lista de Verificação para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne, Abril de 2008.

DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, (2008_c), Lista de Verificação para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura, Abril de 2008.

EFSA, (2010). European Food Safety Authority: *The EFSA Journal: The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Foodborne Outbreaks in the European Union in 2008*. Artigo acessível através do site: <http://www.efsa.europa.eu/EFSA>

FAO, (1998). FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS: Food Quality and Standards Service Food and Nutrition Division, 1998, Rome.

FAO/WHO, (2005). Food and Agriculture Organization/ World Health Organization: *Codex alimentarius, food hygiene: basic texts*. (3d ed.). Codex Alimentarius Comission, 2005.

FAO, (2006). Food and Agriculture Organization: State of World Aquaculture 2006, *Fisheries Technical Paper*. No. 500. 2006, Roma.

Felter, S., Lane, R., Latulippe, M., Llewellyn, G., Olin, S., Scimeca, J., Trautman, T., (2009). Refining the threshold of toxicological concern (TTC) for risk prioritization of trace chemicals in food. *Food and Chemical Toxicology*, 47, 2236-2245. Disponível em : <http://www.sciencedirect.com/>

Garcia, M. B., (1993). Aplicacion del Sistema de Analisis de Riscos e Identificacion y Control de Puntos Críticos (ARICPC) en La Restauracion Colectiva. *Revista de Tecnología higiene de los alimentos*, 240, 17-23.

ICMSF, (1991). International Commission on Microbiological Specifications for Foods: *El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos: Su application a las industrias dealimentos*. Editorial Acribia, S.A, Zaragoza.

ISO 2200:2005(E). Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. International Organization of Standardization.

INE (2010a) . Actualidades do Instituto Nacional de Estatística. Disponível em <http://www.ine.pt>

INE (2010b). Instituto Nacional de estatística: Consumo humano anual total de carne e miudezas per capita. Acedido por:
http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000211&contexto=bd&selTab=tab2

INE (2006). Instituto Nacional de Estatística (2006). *Balança Alimentar Portuguesa*. Disponível em <http://www.ine.pt>

INE (2010c). Instituto Nacional de estatística: Consumo humano anual total de carne per capita e por tipo de carne. Acedido por:
http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000211&contexto=bd&selTab=tab2

Marvin, H., Kleter, G., (2009). Review Indicators of emerging hazards and risks to food safety. *Food and Chemical Toxicology*, 47, 1022-1039. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/>

Mortimore, S. & Wallace, C. (2001). *HACCP enfoque práctico*. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza.

Modi, H.A., (2007). *Introductory Food Microbiology* (2nd ed.). India : Aavishkar Media, LDA.

NP EN ISO 9001:2008. Sistemas de gestão da qualidade. Requisitos. Instituto Português da Qualidade.

Nørrunga, B., Buncicb, S., (2007). Microbial safety of meat in the European Union. *Meat Science*, 78, 14–24. Disponível em : <http://www.sciencedirect.com/>

Portaria n.º 149/88, de 9 de Março. Diário da República n.º 183, 2ª série. Ministério da Saúde. Lisboa

Portaria n.º 464/2003, de 6 de Junho. Diário da República n.º 5223/2004. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa

Portaria n.º 1421/2006, de 21 de Dezembro. Diário da República n.º 197 - 1.ª série. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa

Portaria n.º 219-F/2007, Diário da República, n.º 42, 28 de Fevereiro. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa

Ropkins, K. e Beck, A., (2003). Using HACCP to control organic chemical hazards in food wholesale, distribution, storage and retail. *Trends in Food Science & Technology*, 14, 374-389.

Regulamento (CE) n.º 104/2000, de 17 de Dezembro de 1999. Jornal oficial da União Europeia. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 2065/2001 da Comissão, de 22 de Outubro de 2001. Jornal oficial da União Europeia. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro de 2002. Jornal oficial da União Europeia, L 31. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.

Regulamento (CE) n.º 1774/2002, de 3 de Outubro de 2002. Jornal oficial da União Europeia, L 273. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril de 2004. Jornal oficial da União Europeia, L 139. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril de 2004. Jornal oficial da União Europeia. Parlamento Europeu e do Conselho. Estrasburgo

Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de Abril de 2004. Jornal oficial da União Europeia, L 139. Parlamento Europeu e do Conselho. Estrasburgo

Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de Abril de 2004. Jornal oficial da União Europeia, L 139. Parlamento Europeu e do Conselho. Estrasburgo

Regulamento (CE) n.º 183/2005 de 12 de Janeiro de 2005. Jornal Oficial da União Europeia, L 35. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) n.º 2074/2005 de 5 de Dezembro de 2005. Jornal oficial da União Europeia, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 2075/2005 de 5 de Dezembro de 2005. Jornal oficial da União Europeia, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 2076/2005 de 5 de Dezembro de 2005. Jornal oficial da União Europeia, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 1/2005 de 22 de Dezembro de 2005. Jornal oficial da União Europeia, L 3. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007. Jornal oficial da União Europeia, L 332. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas

SGS, (2007). ICS: guia de interpretação da norma ISO 22000, sistema de gestão da segurança alimentar. Serviços Internacionais de Certificação, Lda, setembro 2007, Lisboa.

Slifko, T., Smith, H., Rose, J., (2000). Emerging parasite zoonoses associated with water and food. *International Journal for Parasitology*, 30, 1379-1393. Disponível em : <http://www.sciencedirect.com/>

Untermann, F., (1998), Microbial hazards in food Food Control. *Food Control*, 9, 119-126 .

Vaz, Y., (2009) - *Textos de apoio da disciplina de Saúde Pública Veterinária: Política de Segurança Alimentar*. FMV, Lisboa.

WHO/FAO, (2005). World health organization: Risk assessment of *Vibrio vulnificus* in raw oysters. Acedido em Maio de 2010 a partir do site: <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra8.pdf>

WHO/FAO, (2007).World Health Organization: Food safety and foodborne illness. 2007. Disponível a partir do site: <http://www.who.int/foodsafety>

Anexos

Anexo I – Tabela que classifica o grau de risco associado à actividade

TIPO DE ESTABELECIMENTO	Grau de risco associado à actividade
I. Estabelecimentos com Número de Controlo Veterinário (excepto os previstos no ponto II)	
Centro de reacondicionamento	1
Mercado Grossista	2
Matadouros de ungulados domésticos	3
Matadouros de aves e lagomorfos	2
Salas de Desmancha	2
Estabelecimento de produção de carnes picadas	3
Estabelecimento de produção de preparados de carne	2
Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente	3
Estabelecimento de produção de produtos à base de carne	2
Estabelecimento de confecção de géneros alimentícios transformados, produção de pratos pré-cozinhados, cozinhados à base de carne e preparação de refeições.	3
Centros de expedição de moluscos bivalves vivos	2
Centros de depuração e expedição de moluscos bivalves vivos	3
Estabelecimento de produtos da pesca	2
Navio fábrica e congelador	1
Centro de recolha de leite	2
Estabelecimento de processamento de leite e produtos lácteos (excepto estabelecimento de venda directa, na acepção do Decreto-Lei 57/99 de 1 de Março)	2
Centro de inspecção e classificação de ovos	1

Estabelecimento de produção de ovo líquido	2
Estabelecimento de produção de ovoprodutos	2
Estabelecimento de processamento de pernas de rã ou caracóis	1
Centro de recolha e centros de processamento de gorduras animais fundidas e torresmos	1
Centro de recolha de estômagos, bexigas e intestinos tratados	1
Centro de processamento de estômagos, bexigas e intestinos tratados	2
Centro de recolha de gelatina	1
Centro de processamento de gelatina	2
Centro de recolha de colagénio	1
Centro de processamento de colagénio	2
Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas	1
Unidade intermédia de subprodutos de origem animal (categ. 1, 2)	3
Unidade intermédia de subprodutos de origem animal (categ. 3)	4
Entrepósito de subprodutos de origem animal (categ. 1, 2)	2
Entrepósito de subprodutos de origem animal (categ. 3)	3
Unidade de Incineração / Co-incineração de subprodutos de origem animal	1
Unidade de transformação de subprodutos de origem animal da categoria 1 e 2	4
Unidade de transformação de subprodutos de origem animal (categoria 3)	3
Unidade oleoquímica que utilize subprodutos de origem animal (categoria 2)	2
Unidade oleoquímica que utilize subprodutos de origem animal (categoria 3)	3
Unidade de biogás que utilize subprodutos de origem animal	1

Unidade de biodiesel que utilize subprodutos de origem animal	1
Unidade de compostagem que utilize subprodutos de origem animal	1
Unidade de alimentos para animais de companhia que utilize subprodutos de origem animal	2
Unidade técnica que utilize subprodutos de origem animal	1
Centro de recolha de subprodutos de origem animal	2
Unidade de produção de fertilizantes que utilize subprodutos de origem animal	1
Outros estabelecimentos que laborem produtos de origem animal	1
II. Grossistas	
Grossista sem temperatura controlada (sem NCV)	1
Estabelecimento grossistas que armazenam e transportam produtos de origem animal com temperatura controlada	1
III. Retalho	
Exclusivamente comércio de produtos pré-embalados (ex: venda ambulante de pré-embalados, máquinas de venda)	1
Com manipulação de produtos (ex: talhos, peixarias, pastelarias sem fabrico próprio)	2
Com manipulação de produtos prontos para consumo (ex: pastelarias com fabrico próprio, catering)	3

Anexo II – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho (Cabeçalho).

1- Identificação do Estabelecimento	
Nome estabelecimento:	Telefone:
Designação Social:	Fax:
Morada:	Nº Contribuinte:
Localidade:	
Freguesia:	Concelho:
Código Postal:	
Classificação do Estabelecimento	
<input type="checkbox"/> Estabelecimento especializado <input type="checkbox"/> Secção de estabelecimento não especializado <input type="checkbox"/> Outro. Qual?	
Licença de utilização:	
Alvara n.º:	
CAE	
Outras autorizações:	
Produtos que contempla:	
Período de Laboração:	
Horário: Das _____ às _____ Almoço: Das _____ às _____ Dias/Semana: _____ Meses/Ano: _____	
Nº de Trabalhadores:	
Sexo feminino: _____ Sexo masculino: _____	
2- Identificação do Representante do Estabelecimento	
Nome:	
Categoria Profissional:	
Função:	
Código Postal:	
Bilhete de Identidade n.º: _____ de _____ SIC. de _____	
Data de Nascimento: _____ Naturalidade: _____	
3- Identificação do(s) Técnico(s) do Estabelecimento	
Nome do responsável/Firma:	
Categoria profissional do(s) técnico(s)/ Âmbito da firma:	
Nome do responsável pela qualidade no estabelecimento:	
Categoria profissional do responsável:	
Motivo da Vistoria: Rotina Reclamação Notificação Licenciamento Outro: _____	
Data de Controlo: __/__/20__ Hora: __ h __ m	
Vistoria efectuada por:	
O Técnico do Serviço Médico Veterinário: _____	
O Proprietário/Responsável: _____	
O Médico Veterinário Municipal: _____	

Nome estabelecimento: _____ Data de Controlo: __/__/20__

Anexo III - Grau de risco estimado de acordo com o plano de aprovação e controlo dos estabelecimentos (PACE).

Grau de risco associada à actividade de comércio a retalho com manipulação de produtos
(RA) = Risco 2 (PACE 01/Tabela 3 /DGV)

Grau de Incumprimento (GI):

1 (Ausência) – Em conformidade ou ausência de incumprimentos
2 (Menor) – Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correcção
3 (Maior) – Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
4 (Crítico) – Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática do mesmo requisito

NOTA: o Grau de Incumprimento é definido pelo maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro, reflecte a urgência na correcção das inconformidades

Cálculo do Risco Estimado:
Risco estimado = (RA + GI) / 2

PERIODICIDADE DE VISITA DE CONTROLO EM FUNÇÃO DO GRAU DE RISCO ESTIMADO

RE	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO EM FUNÇÃO DO CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO (RE) E DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS PRÓXIMAS VISITAS DE CONTROLO

Grau de incumprimento (GI) 1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)	
Estruturas/Equipamento	
Higiene e limpeza	
Inspecção sanitária de produtos	
Rastreabilidade	
Autocontrolo / HACCP	
Análises/ Água	
Subprodutos	
RISCO	0

Risco Estimado (RE) = Risco associado à actividade (RA=2) + O maior GI / 2

RE	Tipo de Estabelecimento (em função do grau de risco)	Prazo máximo para a próxima visita	Marcar com X
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses	
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses	
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses	
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses	

Anexo IV – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne



(Logotipo CM)
CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE CARNES E DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

		SIM	NÃO	N/A
REQUISITOS GERAIS DOS LOCAIS DE VENDA				
1	A zona envolvente ao local de instalação não possui focos de insalubridade ou poluição, promotores de desenvolvimento de agentes vectores/reservatórios, susceptíveis de conspurcarem ou alterarem as carnes e seus produtos? (alínea a), do nº 1 do art 9º do anexo, DL nº147/06)	S	N	N/A
2	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de animais? Quais? (n.º 5 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
3	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de insectos e roedores tais como: (alínea b) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	N/A
	Redes mosquiteiras nas janelas de fácil remoção e limpeza?	S	N	N/A
	Portas com sistema de comprovada eficácia?	S	N	N/A
	» Molas de retorno nas portas para o exterior?	S	N	N/A
	» Sistemas de cortinas de ar? Outros, quais?	S	N	N/A
	Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?	S	N	N/A
4	Na zona de laboração não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço? (n.º 3 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
5	A utilização do local, é única e exclusiva, para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)? (nº 4 do art 6º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	N/A
6	Dispõe de sistema de abastecimento de água potável, ligado à rede de abastecimento público? (alínea d) e e) do nº 1, nº3 e nº4 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	N/A
	Ou tem sistema um privado? De que tipo?	S	N	N/A
	O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise?	S	N	N/A
	Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual?	S	N	N/A
7	Possui rede de água fria e quente e torneiras em número suficiente, algumas que permitam adaptação de mangueira para a lavagem das instalações? (alínea e) do n.º 1 do art. 9º do anexo ao DL n.º 147/06 e nº 4 do anexo I ao Reg. (CE) nº 852/04)	S	N	N/A
8	Possui sistemas de esgotos, ligado a colector público ou a sistema individual de tratamento de acordo com a legislação em vigor? (alínea c) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	N/A
9	O sistema de ventilação é adequado e suficiente, permitindo correcta remoção do ar? Permite um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza e substituição? (alínea i) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	N/A
10	Existe extintor colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do art36º do DL nº243/86)	S	N	N/A
11	O sistema de aquecimento liberta os gases de combustão directamente para o exterior?	S	N	N/A
REQUISITOS ESTRUTURAIS E HIGIO-FUNCIONAIS DO LOCAL DE EXPOSIÇÃO E VENDA AO PÚBLICO				
12	Possui área adequada de modo a que todas as operações de conservação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, possam ser efectuadas de forma higiénica? (alínea h) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	N/A
	Pé direito -- _____ m (não deve ser inferior a 3m)			
	Superfície do local de venda _____ m²			
13	Existe um rigoroso estado de asseio de todas as dependências? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	N/A
14	As paredes, pelo menos até 2m de altura, são revestidas de material liso, impermeável e imputrescível, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? De que material?	S	N	N/A
	A restante extensão da parede e tecto está pintada de cor clara e é lisa e facilmente lavável?	S	N	N/A
	Possuem arestas e ângulos de superfície arredondada?	S	N	N/A
	(alínea i) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)			

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

15	O estabelecimento apresenta pavimento liso, impermeável, imputrescível, resistente ao choque, de fácil lavagem e desinfecção? (alínea j) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Do que material? _____ É dotado de ralos devidamente protegidos e sifonados, com declive adequado para facilitar o escoamento das águas residuais?	s	n	n/a
16	O pavimento é higienizado sempre que necessário? É interdita a varredura a seco? (alínea b de nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
17	As portas existentes são de material adequado e fáceis de limpar? (alínea e) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) nº 852/2004)	s	n	n/a
18	As janelas que abrem para o exterior estão devidamente protegidas com rede mosquiteira, de tamanho adequado e de fácil remoção e limpeza? (alínea d) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) nº 852/2004)	s	n	n/a
19	O sistema de iluminação é adequado, permite boas condições de visibilidade e não altera o aspecto e a cor dos produtos? As lâmpadas estão devidamente protegidas com armação de protecção contra a queda, em caso de rebentamento? (alínea m) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
20	O balcão da zona de exposição é constituído por material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? (alínea n) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Encontra-se devidamente higienizado? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
21	As mesas de corte são de material inócuo, permite a sua adequada raspagem, lavagem e desinfecção? (alínea c) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
22	A mesa de corte não é utilizada como balcão de venda ao público? (alínea h) do nº 2 do art 9º ao DL nº147/06)	s	n	n/a
23	Observa-se um rigoroso estado de asseio de todos os equipamentos e utensílios? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) É frequente a lavagem e desinfecção das mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outro equipamento e utensílios? (alínea i) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Qual a frequência de higienização? _____	s	n	n/a
24	Existem meios adequados à lavagem e secagem higiénica das mãos do pessoal em bom estado de higiene e conservação e em número suficiente (lavatórios)? Estes encontram-se providos de: (alínea f) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Torneiras de accionamento não manual? Água corrente, quente e fria sob pressão? Saboneteira líquida com sabão e soluto desinfecante? Toalhetes descartáveis? Escovas de unhas individuais (com sistema de lavagem, desinfecção e secagem das mesmas)? Contentores que possam fechar? (nº 2 do cap. VI do Anexo II ao Reg (CE) nº 852/2004). (Recomendam-se recipientes com tampa accionados por pedal para os toalhetes inutilizados)	s	n	n/a
25	Existem em número suficiente, recipientes em material adequado, providos de tampa de comando não manual, forrados com sacos de plástico de utilização única, para recolha dos desperdícios e dos sub-produtos de origem animal? (art 11º do anexo ao DL nº147/06) Este recipiente é despejado, lavado e desinfecado, pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
26	O material utilizado no acondicionamento das carnes e seus produtos é próprio para uso alimentar e não altera as características organolépticas das carnes e seus produtos? Encontra-se armazenado e mantido em local fechado que evite a contaminação e conspurcação dos produtos? Onde? _____ (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
27	Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos, que entram em contacto directo com os alimentos, são fabricados em materiais adequados, lisos, laváveis, impermeáveis, imputrescíveis, não tóxicos e resistentes à corrosão, que permita a fácil lavagem e desinfecção dos mesmos? (alínea f) Cap. II, Anexo II, Reg. (CE) 852/2004)	s	n	n/a
28	Os utensílios, aparelhos e equipamentos, nomeadamente os utilizados no corte de carnes e seus produtos (ex. facas, cutelos, fiambreira, picadoras, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, de raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurcações? Como? _____ (nº 1 do art 12º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a

29	Os produtos que necessitam de frio estão colocados nas máquinas de corte apenas durante o período de tempo estritamente necessário à realização desta operação? (n.º 2 do art. 12.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
30	Os dispositivos de suspensão de carnes e seus produtos, são de material resistente à corrosão? (alínea p) do n.º 1 do art. 9.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
	Encontram-se devidamente higienizados e em bom estado de conservação?	S	N	N/A
	Estão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento?	S	N	N/A
31	As balanças de pesagem encontram-se devidamente calibradas pelas entidades competentes?	S	N	N/A
REQUISITOS DE EXPOSIÇÃO E VENDA DE CARNES E SEUS PRODUTOS NO LOCAL DE VENDA AO PÚBLICO				
32	As carnes e seus produtos encontram-se protegidos de: (n.º 1 do art. 8.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
 Raios solares?	S	N	N/A
 Poeiras ou outras conspurações?	S	N	N/A
 Do contacto directo com o público e da zona de atendimento público?	S	N	N/A
33	A entrada das matérias-primas não é coincidente com o local da entrada do público e da saída dos lixos?	S	N	N/A
34	As carnes e seus produtos são manipulados, conservados, acondicionados, expostos e vendidos com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspuração ou contaminação e que não deprecie a sua qualidade? (n.º 1 do art. 7.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
35	São observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências conspurquem os produtos destinados à venda? (n.º 2 do art. 7.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
36	As operações de corte, desossa e desmancha de carcaças, se não forem feitas em sala específica para o efeito, são realizadas no local de venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público?	S	N	N/A
37	Todas as carnes e seus produtos não acondicionados encontram-se expostos para venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público, à entrada dos locais de venda? (n.º 2 do art. 8.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
	Onde?			
38	As carnes e seus produtos encontram-se em bom estado de salubridade, higiene e conservação? (n.º 1 do art. 6.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
39	As carnes e seus produtos que se encontram expostos à venda, ostentam marca de salubridade ou marca de identificação sanitária? (n.º 2 do art. 6.º do anexo ao DL n.º 147/2003 da 31/07 e n.º 3 do art. 2.º do Anexo ao DL n.º 147/2003 e art. 5.º do Capítulo II do Reg. (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29/04 de 2004)	S	N	N/A
40	As carnes e seus produtos encontram-se devidamente rotuladas segundo a lei geral?	S	N	N/A
41	As carnes de bovino, encontram-se devidamente rotuladas quanto à origem? (DL 323-F/2000 e Reg. (CE) 275/2007)	S	N	N/A
	Os rótulos estão colocados no expositor junto às respectivas peças, perfeitamente identificados e colocados de forma legível e em local visível?	S	N	N/A
	Quando as carnes são provenientes de animais de origens diferentes, os rótulos encontram-se separados em função da origem das respectivas peças?	S	N	N/A
	Quando toda a carne em exposição tiver a mesma origem e o mesmo rótulo, este está substituído por um letreiro que retome todas as informações legais anteriores?	S	N	N/A
	Indicações dos Rótulos:			
 (DL 323-F/2000 e Reg. (CE) 275/2007)			
42	As peças inteiras de caça selvagem menor, com pele ou penas, encontram-se expostas e conservadas em expositor frigorífico próprio, separadas de outras carnes ou produtos? (n.º 3 do art. 8.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
43	Existe expositor próprio para os produtos à base de carne e que respeite as condições de temperatura indicadas na rotulagem dos mesmos e fixadas na legislação aplicável?	S	N	N/A
	Onde?			
 (alínea j) do n.º 2 do art. 9.º do anexo ao DL n.º 147/06)			
44	As superfícies de corte dos produtos à base do carne (ex. fiambre, paos e outros), encontram-se protegidas por película alimentar aderente?	S	N	N/A
45	A conservação das carnes e seus produtos permite a livre circulação de ar? (alínea b do n.º 2 do art. 10.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A
46	Existem vitrines frigoríficas suficientes para o volume de trabalho diário? Quantas?	S	N	N/A
47	Nas vitrines frigoríficas ou balcões existentes existe separação física entre as carnes frescas de espécies animais diferentes, carnes picada e preparados de carne? (alínea i) do n.º 2 do art. 9.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	N	N/A

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: ____/____/20__

48	As vitrines frigoríficas, estão munidos de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas? (alínea a) do nº 1 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
49	Quando existem vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo expositor/vitrine frigorífico, este está regulado para aquelas, cuja temperatura de conservação seja mais baixa? (alínea c) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
50	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador? (alínea c) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
51	Encontram-se em perfeito estado de conservação e limpeza? (alínea a) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
52	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos meios frigoríficos? (alínea f) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
53	As vitrines/câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar? As câmaras com menos de 10m3 possuem termómetro de indicação da temperatura do ar, colocado em local visível? (nº 4 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
54	As carnes e seus produtos expostos à venda respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	s	n	n/a
PREPARAÇÃO E VENDA DE CARNES PICADAS (art. 13º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
55	A carne picada preparada é conservada a temperatura máxima de 2ºC? A mesma é toda vendida no próprio dia de preparação? (nº 1 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
56	A sua preparação é efectuada de modo a que estas não contenham quaisquer fragmentos de OSSOS? (nº 2 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
57	Faz preparação de carne picada de aves? Possui equipamento exclusivo para o efeito? (nº 3 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
58	A preparação das carnes é feita a partir de que carnes? * É proibida a preparação de carnes picadas a partir de: aparas provenientes do corte ou raspagem de ossos, carnes provenientes da cabeça (excepção dos masseteres), parte não muscular da <i>linea alba</i> e zona do carpo e tarso. (nº 4 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
59	Os utensílios utilizados na preparação de carne picada são de material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar? (alínea e do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Os utensílios e equipamentos são lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário? (alínea b/c do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Encontram-se resguardados de conspurcações e contaminações exteriores?	s	n	n/a
60	No caso de picadoras não refrigeradas, a cabeça da máquina é colocada no frigorífico entre picagens? (nº 6 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
PREPARADOS DE CARNE (art. 14º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
61	Há preparação, exposição e venda no estabelecimento, de preparados de carne? Essa preparação é efectuada em sala reservada para o efeito?	s	n	n/a
EMBALAGENS DO DIA (art. 15º D.L147/2006 de 31 de Julho)				
62	Existe exposto à venda "embalagens do dia" de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carnes, produzidas e acondicionadas no próprio estabelecimento?	s	n	n/a
63	Possui sala anexa ao local de venda com a finalidade de corte, acondicionamento em embalagens do dia de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carne? (nº 1 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
64	Existe secção frigorífica exclusiva para exposição e venda destes produtos, ou não existindo meios frigoríficos exclusivos, existe separação física entre estes produtos e as restantes carnes? (nº 3 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
65	Estes produtos apresentam rotulagem obrigatória, nomeadamente: (nº 4 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	» Nome e morada do acondicionador	s	n	n/a
	» Denominação de venda (espécie e peça ou finalidade)	s	n	n/a
	» Data de acondicionamento	s	n	n/a
	» Data limite de consumo	s	n	n/a
	» Condições de conservação	s	n	n/a
	» Quantidade líquida	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

PRE-EMBALADOS PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS (art. 17º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
66	Existe exposição e venda de carnes frescas e de produtos à base de carne, pré-embalados, provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados? Quais? _____	s	n	n/a
	Existem meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição à venda para estes produtos?	s	n	n/a
VENDA DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
67	Existe no estabelecimento venda de outros géneros alimentícios pré-embalados ? Quais? _____	s	n	n/a
68	Existe no estabelecimento venda de alimentos para animais pré-embalados ? Quais? _____	s	n	n/a
69	Os locais de venda de carnes e seus produtos, dispõem de dimensão suficiente que permita a instalação de expositores em zona separada daquela em que se efectua a exposição e venda de carnes?	s	n	n/a
70	Todos os outros géneros alimentícios pré-embalados e alimentos para animais, estão em expositores em zona separada da zona de exposição e venda das carnes e seus produtos ? Onde? _____	s	n	n/a
71	São provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados ?	s	n	n/a
72	Existem expositores e meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou legislação específica aplicável?	s	n	n/a
73	Existe zona de armazenagem , para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores ? Onde? _____	s	n	n/a
ARMAZENAGEM DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
74	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados e de alimentos para animais (para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público) tem dimensão adequada e acesso independente do local de venda?	s	n	n/a
75	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados exclusivamente à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	n/a
76	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos, estão em conformidade com os pontos nº 7,8,9,12,14,15,17,18,19	s	n	n/a
77	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver? (DL nº 28/84, de 20/01)	s	n	n/a
MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO AO TALHO (art 10º do anexo ao DL nº147/06)				
78	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário? » N.º de câmaras/armário frigorífico: _____ » N.º de arcas de conservação de congelados: _____	s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
79	Os equipamentos de frio não são utilizados para a armazenagem de carnes e seus produtos destinados a outros estabelecimentos retalhistas?	s	n	n/a
80	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas no quadro anexo?	s	n	n/a
81	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	s	n	n/a

82	Possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas da câmara em caso de emergência?	S	N	N/A
83	Quando não há movimentação de produtos as portas das câmaras mantêm-se sempre devidamente fechadas?	S	N	N/A
84	A iluminação no das câmaras/armários frigoríficas está em conformidade com o disposto no ponto 19?	S	N	N/A
85	Quando existem vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo armário/câmara frigorífica, esta está regulada para aquela, cuja temperatura de conservação seja mais baixa?	S	N	N/A
86	As carnes e seus produtos armazenados nas câmaras/armários, respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	S	N	N/A
87	A estiva das carnes e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	S	N	N/A
88	Nas câmaras/armários frigoríficos existe sectorização entre as diferentes espécies de carnes frescas animais, sobretudo de aves, de forma a não permitir o contacto directo entre as mesmas, de modo a evitar contaminações cruzadas? (alínea i) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº14//06)	S	N	N/A
89	Os dispositivos de suspensão de carne são de material resistente à corrosão? Encontram-se devidamente higienizados? Estão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento? (alínea p) do nº 1 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	S S S	N N N	N/A N/A N/A
90	As carnes e seus produtos que não se encontrem suspensos, estão devidamente acondicionados e colocados sobre estrados ou prateleiras, de material adequado?	S	N	N/A
91	As câmaras/ armários, respectivas borrachas de isolamento e equipamentos, encontram-se em perfeito estado de higiene e de conservação?	S	N	N/A
92	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e de conservação;	S	N	N/A
93	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	S	N	N/A
94	As câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos do registo adequados para controlo de temperatura do ar? As câmaras com menos de 10m3 possuem termómetro colocado em local visível?	S S	N N	N/A N/A
SUBPRODUTOS, APARAS, GORDURAS E OSSOS (nº1 e 2 do art.11º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
95	Os subprodutos de origem animal (aparas de carne, gordura, ossos) são recolhidos para sacos não reutilizáveis e próprios para o efeito?	S	N	N/A
96	Esses recipientes (sacos), estão em suporte adequado com tampa de comando não manual? Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfetado pelo menos uma vez por dia?	S S	N N	N/A N/A
97	Qual o seu destino: Alimentação animal, vendidas no próprio local? Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE nº 1774/2002? Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV? (Edital DGV nº 17/DIS de 25/01/2006)	S S S S	N N N N	N/A N/A N/A N/A
REQUISITOS HIGIENICOS E TECNICOS DA SALA ANEXA DO LOCAL DE VENDA AO PUBLICO				
98	Existe no interior do estabelecimento sala anexa ao local de venda ao público, específica para a produção de preparados de carne e acondicionamento em embalagens do dia? Quantas? _____ (recomenda-se que esta sala seja climatizada)	S	N	N/A
99	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda, quais os procedimentos realizados nesta sala? Desmancha e desossa? Preparados de carne? Quais? Lavagem e desinfecção de legumes? Acondicionamento em embalagens do dia? Lavagem de equipamentos e utensílios?	S S S S S S	N N N N N N	N/A N/A N/A N/A N/A N/A

100	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda ao público: » Há separação física entre cada uma das diferentes operações descritas no número anterior? Como? » No caso de não haver separação física, a realização das operações acima descritas, faz-se em circuitos, equipamentos ou em períodos temporais diferentes?	s	n
101	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,17, 18, 23, 28?	s	n
102	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº24, em número suficiente e estrategicamente localizados?	s	n
103	As mesas e bancadas são constituídas de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? Encontram-se devidamente higienizadas?	s	n
104	Existem armários ou dependência em material liso, lavável e resistente à corrosão para armazenagem independente de: (alínea d) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº147/06) » Condimentos, aditivos e matérias – primas subsidiárias. » Material de acondicionamento e rotulagem. » Detergentes, desinfetantes e outros materiais de limpeza. Estes encontram-se em bom estado de higiene e de conservação?	s	n
105	Os materiais de acondicionamento dos alimentos (embalagens do dia) são próprios para uso alimentar?	s	n
106	Após a preparação destes produtos é feito o acondicionamento imediato, em embalagens do dia?	s	n
107	Os aditivos e condimentos utilizados na preparação de preparados de carne, encontram-se devidamente acondicionados e rotulados com os rótulos de origem?	s	n
108	Os equipamentos e utensílios, nomeadamente, utensílios de corte utilizados na produção de preparados de carne são: » De material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar? » Lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário? » Encontram-se resguardados de conspurcações e contaminações exteriores? Onde?	s	n
VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DO PESSOAL (art. 24º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)			
109	O pessoal dispõe de vestiários e instalações sanitárias: (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06) Adequadas? Em número suficiente? Separadas por sexo? (Caso se justifique) Com chuveiro? Dotadas de água quente e fria?	s	n
110	As instalações sanitárias estão isoladas dos locais onde se manipulem carnes e seus produtos? (alínea g) do n.º1 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
111	Apresentam-se devidamente arrumados e limpos? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
112	Possuem sistema de ventilação própria, adequado? Como? _____ (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
113	Nos vestiários, existem armários/cacifos individuais, para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06) Apresentam-se devidamente arrumados e limpos? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
114	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,16,17,18,23? As portas que comunicam com os locais de venda de carnes e seus produtos dispõem de molas de retorno funcionais?	s	n
115	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº 24 e em número suficiente?	s	n

VESTUÁRIO (art. 23º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
116	O vestuário é adequado e utilizado apenas para os fins e locais a que se destina?	s	n	n/a
117	E de cor clara e constituído designadamente por bata, avental de material impermeável, protecção de cabeça (gorro, boné ou touca) e de calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfeção?	s	n	n/a
118	Encontra-se em perfeito estado de limpeza?	s	n	n/a
HIGIENE PESSOAL (art. 24º e 25º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
119	Todo o pessoal que efectua operações de carga e descarga de carnes e seus produtos, bem como, os que contactam directamente com as carnes e seus produtos, cumprem as regras mínimas de asseio e higiene pessoal regulamentares?	s	n	n/a
120	Para o cumprimento das regras mínimas de asseio e de higiene, o pessoal dispõe em número suficiente de lavatórios que assegurem a higienização das mãos, em conformidade com os requisitos dispostos no ponto nº 24 da presente lista de verificação? (nº 1 do art 24º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
121	Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	n/a
122	Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de carnes e seus produtos, excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
123	São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (exe: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
124	O pessoal possui ficha de aptidão médica válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/06)	s	n	n/a
	Qual a periodicidade das visitas médicas?			
	Existe um sistema de rastreio e actuação para casos de trabalhadores com patologias susceptíveis de risco para os produtos?	s	n	n/a
125	Existe equipamento de primeiros socorros no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde	s	n	n/a
FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR (art. 26º, 27º e 28º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
126	O pessoal que distribui e vende carnes e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar? (art 26º do anexo do DL nº147/06 e Capítulo XII do Anexo II do Reg (CE) nº 852/2004)	s	n	n/a
127	O pessoal manipulador possui certificado comprovativo da formação devidamente autenticado e aprovado pelas autoridades competentes? (art 27º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	Encontra-se válido para o ano em curso?	s	n	n/a
	(obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação Nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06)			
128	Os funcionários possuem cartão de manipulador de carnes e seus produtos em matéria de higiene e segurança alimentar dentro dos 3 anos de validade?	s	n	n/a
	(obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação Nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06)			
HIGIENIZAÇÃO (art. 20º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
129	Existe Plano de Lavagem e Desinfeção das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	s	n	n/a
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal?	s	n	n/a
130	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
131	Quanto aos produtos de higienização, são respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo? (nº 1 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
132	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção da carne e seus produtos, e após a lavagem dos mesmos.	s	n	n/a
	Após aplicação dos desinfectantes todos os utensílios são devidamente passados por água potável? (nº 2 e 3 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
133	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene/ limpeza?	s	n	n/a
134	Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a

Nome estabelecimento:

Data de Controle: ____/____/20__

	» Manutenção da cadeia de frio.	S	N	N/A
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	S	N	N/A
	Referências a etapas preliminares do HACCP:			
	» Constituição da equipa.	S	N	N/A
	» Definição do âmbito e políticas da empresa.	S	N	N/A
	» Características dos produtos.	S	N	N/A
	» Utilização prevista dos produtos.	S	N	N/A
	» Fluxogramas / circuitos.	S	N	N/A
	» Descrição dos processos / operações.	S	N	N/A
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	S	N	N/A
	Abordagem à análise de perigos (não exaustiva; mas credível):			
	» Identificação dos perigos.	S	N	N/A
	» Identificação das medidas de controlo.	S	N	N/A
	» Avaliação dos perigos.	S	N	N/A
	Existência de sistema de documentação e registo adequado.	S	N	N/A
142	Fazem análises de rotina às:			
	Águas?	S	N	N/A
	Produtos?	S	N	N/A
	Utensílios/equipamentos?	S	N	N/A
	Mãos dos funcionários?	S	N	N/A
	Qual(s) o tipo de análise realizada (microbiológica/físico química)?			
	Qual a Periodicidade?			
	Qual o laboratório onde se realizam?			
	Possuem no estabelecimento, em arquivo, os boletins de análises?	S	N	N/A
Outras observações:				

CONTROLO DE PRAGAS (art. 21º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
135	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores)?	s	n	n/a
	São efectuados pelo proprietário ou por firma especializada e com produtos adequados conforme boas práticas de higiene?	s	n	n/a
	Nome da firma			
	Existem registos dos controlos efectuados (de cada visita técnica efectuada)?	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais?	s	n	n/a
DOCUMENTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO / REGISTOS				
136	Possui em arquivo, o Alvará de Licença de Utilização, devidamente averbado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	s	n	n/a
137	Possui tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
138	Possui Livro de Reclamações, e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a
139	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente atualizada?	s	n	n/a
140	Existem no interior do estabelecimento documentação/registos correctamente preenchidos, devidamente armazenados e organizados de:	s	n	n/a
	» Controlo de temperaturas, das matérias-primas, produtos e equipamentos?	s	n	n/a
	» Recepção da matérias-primas?	s	n	n/a
	» Documentos de acompanhamento para alimentos e outros produtos recepcionados, nos quais conste: Nome e sede do vendedor e do destinatário; Identificação das mercadorias (tipo, espécie, quantidade/peso); matrícula do veículo utilizado no transporte; data e hora do início de transporte, com identificação dos locais de carga e descarga e data e hora da recepção da mercadoria)	s	n	n/a
	» Documentos de acompanhamento onde a origem da carne de bovino está devidamente identificada. (art. 7º do DL nº 323 – F/2000 de 20/12)	s	n	n/a
	» Quanto à origem, existem registos actualizados, manuais, informáticos ou documentais de toda a carne de bovino recepcionada.	s	n	n/a
	» Registos quanto à origem da carne de bovina vendida para consumidores colectivos, conservados pelo período mínimo de 3 anos de forma a assegurar a rastreabilidade da mesma?	s	n	n/a
	» Entregas de subprodutos (modelo 376/DGV)?	s	n	n/a
	» Procedimentos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos?	s	n	n/a
	» Manutenção dos equipamentos?	s	n	n/a
SISTEMA BASEADO NOS PRINCIPIOS HACCP ou boas práticas				
141	Existe sistema de auto controlo implementado baseado nos princípios do sistema HACCP? (art. 5º do Reg (CE) nº 853/2004 e na alínea e do nº 1 do art. 18º do DL nº 147/2006 de 31/07)	s	n	n/a
	Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, são conseguidos os mesmos objectivos pelo menos através da correcta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens):	s	n	n/a
	Existência de Códigos de Boas Práticas?	s	n	n/a
	Aplicação de boas práticas?	s	n	n/a
	Pré-requisitos ao HACCP (exs.):			
	» Conformidade das infra-estruturas e do equipamento (inclui a sua manutenção).	s	n	n/a
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	s	n	n/a
	» Segurança na manipulação dos produtos durante operações	s	n	n/a
	» Procedimentos para controlo de pragas.	s	n	n/a
	» Procedimentos de limpeza e desinfectação.	s	n	n/a
	» Qualidade da água.	s	n	n/a

Anexo V – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura



(LOGOTIPO CM)

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

		SIM	NAO	NA
REQUISITOS GERAIS APLICAVEIS AS INSTALAÇÕES				
1	As instalações são mantidas limpas e em boas condições. (nº1, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
2	A Peixaria não possui comunicação directa com habitações nem contiguidade com instalações ou locais onde se liberte cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcar ou alterar o pescado. (nº1, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
3	A concepção, construção, localização e dimensões (nº2, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» Permite manutenção, limpeza/desinfecção adequadas.	s	n	n/a
	» Faculta espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	s	n	n/a
	» Evita contaminação por via atmosférica.	s	n	n/a
	» Evita a acumulação de sujidade.	s	n	n/a
	» Evita o contacto com materiais tóxicos.	s	n	n/a
	» Evita a queda de partículas nos géneros alimentícios.	s	n	n/a
	» Evita a formação de condensações e bolores nas superfícies.	s	n	n/a
	» Possibilita a aplicação de boas práticas de higiene.	s	n	n/a
	» Possibilita o controlo de pragas/animais indesejáveis.	s	n	n/a
	_____ : Redes mosquiteiras?			
	_____ : Molas de retorno nas portas para o exterior?			
	_____ : Sistemas de cortinas de ar?			
	_____ : Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?			
	_____ : Outros?			
	» Possibilita condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada	s	n	n/a
4	Luz natural ou artificial adequada às instalações (nº7, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
	» As lâmpadas estão devidamente protegidas com armadura de protecção contra a queda, em caso de rebentamento?	s	n	n/a
	» Instalação eléctrica está em bom estado de conservação e de segurança?	s	n	n/a
5	Ventilação (nº5, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	Natural ou mecânica adequada.	s	n	n/a
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	s	n	n/a
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	s	n	n/a
6	Instalações sanitárias (nº3, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto.	s	n	n/a
	» Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	s	n	n/a
	» Têm ventilação adequada natural ou mecânica.	s	n	n/a
	» » A ventilação está concebida de forma a evitar o fluxo de ar de uma área contaminada para uma área limpa?	s	n	n/a
	» » As portas que comunicam com os locais de venda de pescado dispõem de molas de retorno funcionais?	s	n	n/a
7	Lavatórios (nº4, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº adequado, bem localizado, água quente e fria.	s	n	n/a
	» Têm materiais de limpeza, desinfecção e secagem higiénica.	s	n	n/a
	» Lavatórios para lavagem dos alimentos são separados dos das mãos.	s	n	n/a
	» » Torneiras, accionadas por comando não manual?	s	n	n/a
	» » Recipientes adequados para os toalhetes inutilizados?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20____

8	Os sistemas de esgoto / drenagem (nº8, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004): São adequados aos propósitos e evitam o risco de contaminações. Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	s	n	n/a
9	Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal vestiários adequados (nº9, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004). » » Nos vestiários, existem armários/cacifos individuais , para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado ? » » Apresentam-se devidamente arrumados e higienizados ?	s	n	n/a
10	Produtos de limpeza e desinfecção são armazenados fora das áreas de manipulação (nº10, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
OUTROS REQUISITOS GERAIS				
11	Existe extintor colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do art36º do DL nº243/86)	s	n	n/a
12	O sistema de aquecimento liberta os gases de combustão directamente para o exterior ?	s	n	n/a
13	As balanças de pesagem encontram-se devidamente calibradas pelas entidades competentes e existem em arquivo os respectivos registos?	s	n	n/a
14	Na zona de laboração não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço ?	s	n	n/a
15	A utilização do local , é única e exclusiva , para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)?	s	n	n/a
REQUISITOS ESPECÍFICOS DOS LOCAIS DE PREPARAÇÃO, TRATAMENTO OU TRANSFORMAÇÃO				
16	Nestes locais, a concepção e disposição evitam a contaminação entre e durante as operações. (nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
17	O pavimento está em boas condições e pode ser facilmente limpo / desinfectado. É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Permite escoamento adequado. (a), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
18	As paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações. (b), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) » paredes lisas até _____ m (mínimo 1,80m) » pé direito _____ m (não pode ser inferior a 2,80m) » ângulos e arestas arredondados (c), art 31º, Secção III, Cap. II, Port. 559/76)	s	n	n/a
19	Os tectos (ou a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas. (c), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
20	As janelas e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade (d), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004). » ex: peitoris das janelas cortados em bisel Se abrem para o exterior têm redes de protecção contra insectos , removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, se necessário para prevenir contaminações.	s	n	n/a
21	As portas podem ser facilmente limpas / desinfectadas. (e), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) As suas superfícies são lisas e não absorventes.	s	n	n/a
22	Há instalações adequadas à limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento . (nº2, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	s	n	n/a
23	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos e das matérias primas. Estas cubas de lavagem dispõem de um abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfectados. (nº3, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a

24	As superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios estão em boas condições. (f), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg. 852/2004) Podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	s	n	na
REQUISITOS APLICAVEIS AO EQUIPAMENTO				
25	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos: Estão limpos e são limpos / desinfectados com frequência suficiente. Qual? São em materiais adequados. Estão bem arrumados e conservados. A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante. (nº1, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	na
26	Os utensílios utilizados na preparação de preparados de peixe são exclusivos para esse fim?	s	n	na
27	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados. (nº2, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	na
28	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos. (nº3, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	na
29	Mesas e bancadas dispõem de água corrente utilizável. (nº4, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) A superfície de exposição do pescado tem um declive não inferior a 3%, ou dispositivo que permita o escoamento dos líquidos de escorrência, através de caleiras ou tubos com ligação à rede de esgotos? (nº7, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	na
30	O balcão da zona de exposição/ mesa de corte, não é utilizado como balcão de venda ao público?	s	n	na
31	Os utensílios, aparelhos e equipamentos, nomeadamente os utilizados no corte do pescado (fresco, congelado ou transformado) seus produtos (ex. facas, serras de corte, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, dos raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurcações? Onde?	s	n	na
ABASTECIMENTO DE AGUA				
32	Adequados abastecimento e uso de água potável. (nº1, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004) Tem sistema privado de abastecimento de água. De que tipo? O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise? Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual?	s	n	na
33	O gelo é fabricado com água potável ou com água limpa para produtos da pesca inteiros. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004) Qual é a sua origem? Existem programa analítico de verificação da qualidade do gelo? O gelo é fabricado, manuseado o armazenado em condições que impedem contaminações. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004). O gelo utilizado, pela quantidade e qualidade, garante a adequada conservação do pescado?	s	n	na
REQUISITOS GERAIS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS				
34	O pescado e suas partes não são aceites se apresentarem contaminação por microrganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas. (nº1, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	na
35	O pescado e suas partes são armazenados adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação. (nº2, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) O Pescado e seus produtos encontram-se protegidos de: Raios solares? Poeiras, fumos ou outras conspurcações? (nº1, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) Do contacto directo com o público ou com objectos de que este seja portador? (nº4, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	na

Nome estabelecimento:		Data de Controlo: ____/____/20__		
36	Os alimentos estão protegido de contaminações em todas as fases. (nº3, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) <i>O Pescado e seus produtos, é manipulado, conservado, acondicionado, exposto e vendido com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspurcação ou contaminação e que não depreciem a sua qualidade?</i>	s	n	n/a
37	Todo o pescado e suas partes são conservados a temperaturas adequadas (nº5, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004): » A cadeia de frio não é interrompida, excepto se necessário e se não resultar risco. » » Os produtos da pesca frescos, descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados são mantidos a temperatura próxima da do gelo fundente. (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) • A conservação do peixe fresco ou das suas partes, aguardando a venda a retalho para o dia seguinte, faz-se (nº3, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/70): → com a adição de gelo triturado, de boa qualidade e não utilizado anteriormente? → dentro de frigoríficos cuja temperatura não exceda os + 2°C, → não se faz a conservação do pescado deste modo por períodos superiores a 48 horas ? » » Os produtos da pesca congelados são mantidos a uma temperatura não superior a - 18 ° C, em todos os pontos. (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) » » Os produtos da pesca mantidos vivos são mantidos a uma temperatura o de uma maneira que não sejam prejudiciais a segurança alimentar ou à sua viabilidade.	s	n	n/a
38	» Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada.	s	n	n/a
39	Produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até à temperatura segura, após a preparação. (nº6, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
40	A descongelação é efectuada minimizando os riscos. (nº7, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados. Após descongelação os alimentos são manuseados minimizando riscos.	s	n	n/a
41	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura. (nº8, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
REQUISITOS APLICAVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA				
42	O Pescado e seus produtos, encontram-se em bom estado de frescura, salubridade, higiene e conservação? (A, Cap. V, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) frescos	s	n	n/a
43	Se os produtos refrigerados não embalados não forem distribuídos, preparados ou transformados logo após a sua chegada são armazenados sob gelo em instalações E readicionado gelo sempre que necessário. Os produtos frescos embalados são refrigerados a temperatura próxima da do gelo fundente. (nº1, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
44	As operações como o descabeçamento e a evisceração são efectuadas de modo Após essas operações os produtos são lavados com água potável. (nº2, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
45	As operações como a filetagem o o corte devem ser efectuadas de modo higiénico. Os filetes e postas permanecem nas mesas de trabalho só o tempo necessário. Os filetes e postas são acondicionados / embalados e refrigerados rapidamente. (nº3, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo II, Reg 853/2004)	s	n	n/a
46	Os recipientes utilizados para a distribuição ou armazenagem de produtos da pesca frescos preparados e não embalados evitam que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos. (nº4, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
47	Todos os produtos da pesca e aquicultura encontram-se devidamente identificados/rotulados quanto à origem (espécie, método de produção e local de captura), em conformidade com os respectivos documentos de acompanhamento?	s	n	n/a

	congelados			
48	Comercializa produtos da pesca congelados?	s	n	n/a
49	A quantidade de pescado congelado, está adequada ao volume de ocupação das respectivas arcas e expositores, de modo a ser mantido em todos os pontos a uma temperatura não superior a -18°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$ no transporte e $\pm 6^{\circ}\text{C}$ na venda)?	s	n	n/a
50	Não há venda de pescado congelado avulso à posta, excepto se as mesmas se encontrarem devidamente embaladas e rotuladas individualmente?	s	n	n/a
51	O pescado congelado encontra-se em bom estado de conservação e acondicionamento?	s	n	n/a
52	Não apresenta sinais evidentes de descongelações e re-congelações, oxidado, desidratado e outras alterações?	s	n	n/a
53	Existe pescado ou suas partes descongelado exposto à venda?	s	n	n/a
	Se sim, está devidamente rotulado contendo a seguinte indicação "Produto descongelado, não recongelar".	s	n	n/a
	bacalhau			
54	Existe exposto à venda, Bacalhau e espécies afins?	s	n	n/a
	Quais as formas de apresentação? Salgado Verde/Salgado semi-seco/Salgado seco	s	n	n/a
55	Comercializa sub-produtos do Bacalhau, devidamente pré-embaladas ?	s	n	n/a
	Quais? Pedacos-postas/Bacalhau desfiado/Samos/Bochechas/Badanhas/Línguas	s	n	n/a
56	A exposição à venda de caras de bacalhau salgadas verdes não pré-embaladas é feita de modo a não permitir o manuseamento das mesmas pelo público?	s	n	n/a
57	Expõe à venda o bacalhau, salgado verde e semi-seco, seus sub-produtos de bacalhau e espécies afins, devidamente pré-embalados, em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+4^{\circ}\text{C}$?	s	n	n/a
58	Expõe à venda o bacalhau, salgado seco pré-embalado ou não pré-embalado em postas (desde que juntas possam reconstruir o peixe inteiro ou meio peixe), em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+7^{\circ}\text{C}$?	s	n	n/a
59	Armazena o bacalhau e seus produtos afins salgados, verdes e semi-secos e respectivos sub-produtos a vender e/não comercializados, em algum local com condições de higiene adequadas e a temperaturas de refrigeração inf. a $+4^{\circ}\text{C}$, bem como, o bacalhau salgado seco e respectivos sub-produtos a temperaturas de refrigeração inf. a $+7^{\circ}\text{C}$. Onde?	s	n	n/a
60	O bacalhau e espécies afins expostos à venda encontram-se devidamente rotulados com as seguintes indicações:	s	n	n/a
	a) Denominação comercial quanto à origem.	s	n	n/a
	b) Zona de captura.	s	n	n/a
	c) Tipos comerciais de acordo com a espécie e com o peso de cada peixe inteiro.	s	n	n/a
	d) Preço por quilo de produto.	s	n	n/a
	moluscos bivalves vivos	s	n	n/a
62	Os moluscos bivalves vivos, apresentam-se dentro das normais características organolépticas de frescura e viabilidade, nomeadamente: (nº1, Cap.V, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	conchas isentas de sujidade	s	n	n/a
	Reacção adequada à percussão	s	n	n/a
	Quantidades normais de líquido intervalvar	s	n	n/a
61	As embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos estão invioladas e fechadas. (nº2 Parte A, Cap.VI, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004; Portaria n.º1421/2006)	s	n	n/a
64	As embalagens estão devidamente rotuladas (incluindo a marca de identificação) contendo nome comum e nome científico das espécies de moluscos bivalves, o dia e o mês do embalamento, o prazo de validade mínimo ou a seguinte indicação "os animais devem encontrar-se vivos no momento da compra".	s	n	n/a

65	A temperatura de manutenção e exposição à venda de moluscos bivalves vivos, não é prejudicial à segurança e viabilidade dos mesmos? (nº1, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
66	Os moluscos bivalves vivos, não foram sujeitos à reimersão ou aspersão com água depois de embalados para venda a retalho e terem deixado o centro de depuração. (nº2, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
67	Os equipamentos para manutenção de crustáceos vivos, estão em boas condições de conservação e higiene.	s	n	n/a
produtos da pesca transformados				
68	No caso de procederem no local de venda à cozedura de crustáceos (ex. camarão) e moluscos : (nº1, Cap.IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	» Existe um local próprio para o efeito?	s	n	n/a
	» A cozedura é seguida dum arrefecimento rápido até atingir a temperatura do gelo fundente?	s	n	n/a
	» A água utilizada para o efeito é potável ?	s	n	n/a
69	O descasque: (nº2 e nº 3, Cap. IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	» É efectuado de modo higiénico.	s	n	n/a
	» Se o descasque for manual, o pessoal presta especial atenção à lavagem das mãos.	s	n	n/a
	» Após o descasque os produtos da pesca cozidos são de imediato congelados ou refrigerados a temperatura adequada.	s	n	n/a
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM				
70	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação. (nº1, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
71	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação. (nº2, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
72	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica. (nº3, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	s	n	n/a
73	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar / desinfetar. (nº4, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
74	As caixas utilizadas no transporte e venda de pescado, são:			
	» São reutilizáveis e de material adequado	s	n	n/a
	» Caso não sejam reutilizáveis, são de utilização única e encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	s	n	n/a
	» Permitem a escorrência das águas de fusão do gelo?	s	n	n/a
MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO A PEIXARIA				
75	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário?	s	n	n/a
	N.º de câmaras/armário frigorífico:			
	N.º de arcas de conservação de congelados:			
76	As arcas e expositores frigoríficos encontram-se em bom estado de higiene e de conservação? (incluindo borrachas)	s	n	n/a
77	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação do pescado e seus produtos às temperaturas adequadas?	s	n	n/a
78	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	s	n	n/a
79	As câmaras frigoríficas (caso existam), possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas, em caso de emergência?	s	n	n/a
80	A iluminação das câmaras/armários frigoríficos é adequada?	s	n	n/a
81	A estiva do pescado e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	s	n	n/a
82	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	s	n	n/a

83	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	s	n	n/a
84	As câmaras de conservação pescado ultracongelado, são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar?	s	n	n/a
ARMAZENAGEM DE OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
85	Existe no estabelecimento, venda de outros géneros alimentícios pré-embalados? Quais?	s	n	n/a
86	Existe zona de armazenagem, para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores? Onde?	s	n	n/a
87	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados, para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público, a zona de armazenagem tem dimensão adequada e com acesso independente do local de venda?	s	n	n/a
88	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens cu na legislação específica aplicável?	s	n	n/a
89	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver? (DL nº 28/84, de 20/C1)	s	n	n/a
RESÍDUOS ALIMENTARES				
90	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, de forma a evitar a sua acumulação. (nº1, Cap.VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
91	São depositados em contentores que se possam fechar. (nº2, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	Os contentores são adequados, mantidos em boas condições e fáceis de limpar?	s	n	n/a
	São utilizados outros sistemas de evacuação. Quais?	s	n	n/a
92	Estão estabelecidas medidas adequadas para a recolha e a eliminação desses materiais. Os locais de recolha dos resíduos estão concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas. (nº3, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
93	As águas residuais são eliminadas de modo higiénico e respeitador do ambiente, conforme a legislação comunitária aplicável e não constituem uma fonte de contaminação. (nº4, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				
94	Os subprodutos de origem animal (vísceras, guelras, pescado não conforme e/ou não vendido, etc) são recolhidos em recipientes apropriados?	s	n	n/a
	Esses têm tampa de comando não manual?	s	n	n/a
	Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfetado pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
95	Qual o seu destino (subprodutos):	s	n	n/a
	Alimentação animal, vendidas no próprio local?	s	n	n/a
	Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002?	s	n	n/a
	Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV? (Edital DGV nº 17/DIS de 25/01/2005)	s	n	n/a
PESSOAL				
96	O pessoal mantém elevado grau de higiene. (nº1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	» São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (ex: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	» Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	n/a

115	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
-----	---	---	---	-----

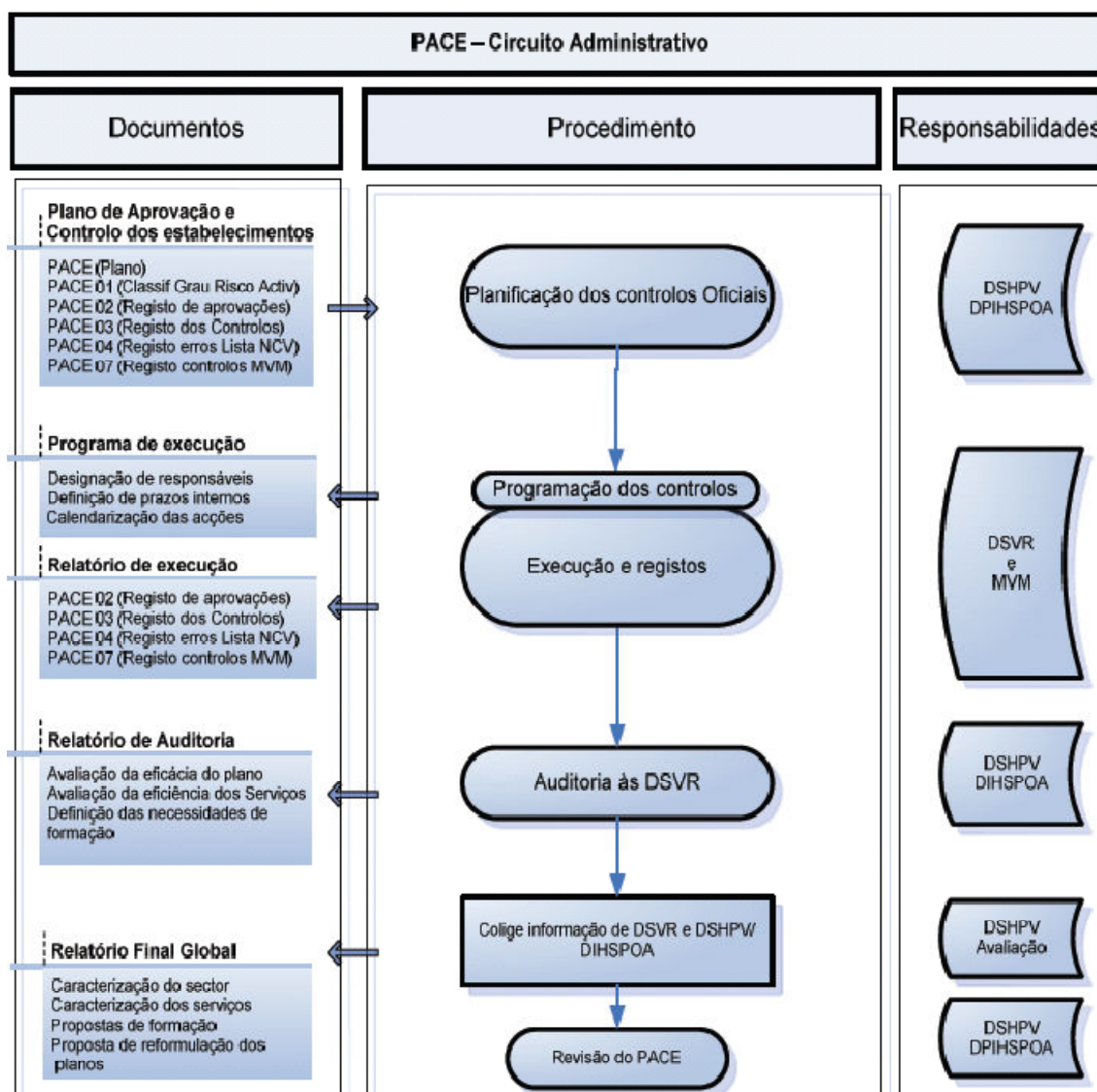
Nome estabelecimento:

Data de Controlo: ____/____/20__

96 cont.	» Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de pescado e seus produtos, excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas?	s	n	n/a
	E usa vestuário adequado, limpo, protector. (nº1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	» O vestuário é utilizado apenas para os fins e locais a que se destina?	s	n	n/a
97	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias. (nº2, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	O pessoal possui ficha de aptidão médica válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/06)	s	n	n/a
	Qual a periodicidade das visitas médicas?	s	n	n/a
98	Existe equipamento de primeiros socorros no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde	s	n	n/a
FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR				
99	O pessoal que distribui e vende pescado e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar ou instruções de trabalho adequadas ao desempenho das suas funções?	s	n	n/a
PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO				
100	Existe Plano de Lavagem e Desinfecção das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	s	n	n/a
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal ?	s	n	n/a
101	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
102	Quanto aos produtos de higienização:			
	São respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo?	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
103	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção dos vestígios de pescado, e após a lavagem dos mesmos?	s	n	n/a
104	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene e limpeza?	s	n	n/a
105	Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a
CONTOLO DE PRAGAS				
106	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores)?	s	n	n/a
107	São efectuados pelo próprio ou firma especializada, com produtos adequados e conforme boas práticas de higiene?	s	n	n/a
	Nome da firma	s	n	n/a
108	Existem registos dos controlos?	s	n	n/a
109	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
110	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
111	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais?	s	n	n/a
DOCUMENTAÇÃO E REGISTOS				
112	Possui em arquivo, o Alvará de Licença de Utilização, devidamente averbado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	s	n	n/a
113	Possui tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
114	Possui Livro de Reclamações, e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a

115	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
-----	---	---	---	-----

Anexo VI - Representação esquemática do circuito administrativo, entidades e documentação envolvida na planificação, na execução, controlos e avaliação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos.



Anexo VII - Classificação do grau de risco a aplicar aos estabelecimentos com NCV e licenciamento comercial por adaptação da tipologia dos estabelecimentos industriais para efeitos da definição da dimensão.

Tipos	Características (*)	Grau de risco associado à dimensão
2	Estabelecimentos que se encontrem abrangidos por, pelo menos, uma das seguintes circunstâncias: <ul style="list-style-type: none"> • Potência eléctrica contratada superior a 250 kVA; • Potência térmica superior a 8.106 kj/h; • Número de trabalhadores superior a 50. 	3
3	Estabelecimentos não incluídos nos tipos 1 e 2 e que se encontrem abrangidos por, pelo menos, uma das seguintes características: <ul style="list-style-type: none"> • Potência eléctrica contratada igual ou inferior a 250 kVA e superior a 25 kVA; • Potência térmica igual ou inferior a 8.106 kj/h e superior a 4.105 kj/h; • Número de trabalhadores igual ou inferior a 50 e superior a 5. 	2
4	Estabelecimentos não incluídos nos tipos anteriores.	1

(*) Notas explicativas na Portaria 464/2003 de 6 de Junho